Artikel vom 27.09.2023 · Ausgedruckt am 25.11.2026, 06:31 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/hefeteigschnecken-mit-zwetschgen

Hefeteigschnecken mit Zwetschgen



Foto: Julia Ernsting

Zutaten:

Hefeteig:

500 g Dinkelmehl,

1 Würfel Hefe,

200 ml laufwarme Milch,

100 g Zucker,

80 g Butter,

1 Ei, ½ TL Salz.

Füllung:

300 ml Milch,

10 g weißer Zucker,

1 P Vanillepuddingpulver,

80 g Crème fraîche,

300 g Zwetschgen (entsteint und gewürfelt),

50 g brauner Zucker,

1 TL Zimt gemahlen.

Guss:

120 g Puderzucker,

2 EL Zitronensaft.

Zubereitung: Für die Füllung 100 ml Milch mit dem Zucker und dem Puddingpulver glatt rühren. Die restlichen 200 ml Milch in einem Topf aufkochen und das Puddingpulver unterrühren. Den Pudding mit einer Frischhaltefolie abgedeckt auskühlen lassen. Für den Teig 200 ml Milch lauwarm erwärmen. Das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe in einer kleinen Schüssel mit 100 g Zucker und 50 ml lauwarme Milch verrühren. Anschließend in die Mulde geben und mit etwas Mehl verrühren, sodass ein Vorteig entsteht. Zugedeckt an einem warmen Ort circa 10 Minuten gehen lassen. 80 g Butter in Stückchen dazu geben. Ei, Salz und die restliche lauwarme Milch zum Vorteig geben, alles verkneten und zugedeckt an einem warmen Ort weitere 40 Minuten gehen lassen. Den Hefeteig viereckig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsplatte auswellen. Die Crème fraîche unter den Pudding rühren und auf den Hefeteig streichen. 50 g brauner Zucker und 1 TL Zimt mischen und auf die Puddingmasse streuen. Die klein geschnitten Zwetschgen darauf verteilen und der Länge nach aufrollen. Den Teig in gleichmäßige Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Das Blech in den kalten Backofen schieben und die Schnecken bei 170 °C Ober-/Unterhitze circa 30 bis 35 Minuten hellbraun backen. Die Hefeschnecken abkühlen lassen. Für den Guss den Puderzucker mit dem Zitronensaft klümpchenfrei verrühren und mit einem kleinen Löffel auf den Schnecken verteilen.

Tipp: Damit die Schnecken beim Teilen nicht plattgedrückt werden, kann man einen Stück Garn um die Rolle legen, überkreuzen und dann an den Enden ziehen. Dadurch schneidet der Faden von allen Seiten gleichmäßig durch den Teig. *Julia Ernsting*