Artikel vom 29.01.2025 · Ausgedruckt am 13.11.2026, 07:22 Uhr

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

# Lotus-Hefeteigschnecken




Foto: Julia Ernsting

**Zutaten (für 12 Stück):**

Teig:

500 g Dinkelmehl,

1 P Trockenhefe,

70 g Zucker,

1 P Vanillezucker,

230 ml Milch,

1 Ei,

80 g Butter,

1 Prise Salz.

**Füllung:**

100 g Butter,

80 g Lotus-Brotaufstrich,

60 g Lotus-Kekse.

**Frosting:**

100 g Frischkäse,

50 g Lotus-Brotaufstrich.

**Zubereitung:**

Die Milch in einem Topf erwärmen und die Butter darin schmelzen. Das Dinkelmehl mit der Trockenhefe in einer Schüssel vermischen. Die Milchmischung sowie die restlichen Zutaten zum Mehl geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig an einem warmen Ort gehen lassen, bis er doppelt so groß geworden ist. Wenn der Teig genug gegangen ist, die Butter für die Füllung in einem Topf schmelzen und mit dem Brotaufstrich verrühren. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsplatte etwa 0,5 cm dick ausrollen und die Butter-Lotus-Mischung darauf verstreichen. Die Kekse in grobe Stücke zerbröseln und auf dem Teig verteilen. Den Teig der Länge nach aufrollen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Schnecken von außen nach innen in die Springform legen und 25 bis 30 Minuten backen, bis sie hellbraun sind. Die Hefeteigschnecken abkühlen lassen. Die Zutaten für das Frosting vermischen und auf den Schnecken verteilen. Je nach Wunsch noch mit ein paar ganzen Lotus-Keksen dekorieren. Zum Servieren einfach die Schnecken einzeln abbrechen.

*Julia Ernsting*