

REGIONAL & HANDGEMACHT

Hefeschnecken mit Brombeeren

Zutaten

Für 12 Stück, gebacken in einer Form 20 cm x 30 cm / alternativ in einer 24-er Springform

FÜR DEN TEIG

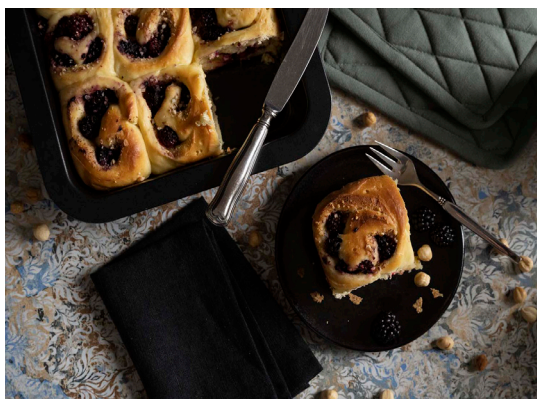
500 g Mehl (Typ 405 oder Typ 505)
220 ml lauwarme Milch
8 g Frischhefe
80 g Zucker
1 gestr. EL Vanillezucker
1/2 TL Salz
1 Ei
100 g Butter

FÜR DIE FÜLLUNG

600 g Brombeeren
80 g gemahlene Haselnüsse oder Mandeln

ZUM EINSTREICHEN

etwas neutrales Öl (zum Beispiel Sonnenblume)
etwas Milch



Zubereitung

Milch lauwarm erhitzen. Etwas Milch abnehmen und darin die Hefe auflösen. Die Butter in der übrigen Milch schmelzen.

Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde formen, Hefe-Milch hingießen, Ei, Zucker und butterige Milch hinzufügen und alle Zutaten unter Zugabe von Salz etwa fünf Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Diesen eine Stunde bei Raumtemperatur gehen lassen, einmal strecken und falten und für weitere 12 Stunden, am besten über Nacht, zugedeckt im Kühlschrank gehen lassen. Vor der Weiterverarbeitung Raumtemperatur annehmen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche zu einem Rechteck von circa 50 cm x 30 cm ausrollen oder unter mehrfachem Wenden vorsichtig zu einem Rechteck in dieser Größe zurecht drücken. Dieses von der langen Seite her in der Mitte teilen.

Beide Hälften mit etwas neutralem Öl einstreichen, mit Nüssen bestreuen und mit Brombeeren belegen. Dabei einen Rand von circa 2 Zentimeter stehen lassen.

Beide Hälften von der längeren Seite her vorsichtig, aber straff aufrollen. Die Rollen in Scheiben von etwa 4 Zentimetern Breite schneiden und aufrecht in die gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Form stellen. Mit etwas Öl einstreichen und zugedeckt bei Raumtemperatur 2 Stunden gehen lassen.

Die Hefeschnecken vor dem Backen noch mit Milch einstreichen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober- und Unterhitze circa 40 bis 50 Minuten backen. Macht die Stäbchenprobe, der Teig sollte nicht mehr oder nur sehr wenig kleben. Und: Sollte die Oberfläche vorher zu braun werden, abdecken. Guten Appetit!

Zubereitungszeit (ohne Gehzeiten): 40 Minuten / reine Backzeit: circa 40 bis 50 Minuten / Backtemperatur: 180 °C Ober- und Unterhitze / Schwierigkeitsrad: mittel / Haltbarkeit: Die Hefeschnecken schmecken warm am besten. Sie sind aber auch am zweiten und dritten Tag noch fluffig und lassen sich gut erwärmen. oder auch kalt essen.