

REZEPT FÜR HIMBEER-HEFE-STREUSELSCHNECKEN



HIMBEER-HEFE-STREUSELSCHNECKEN

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 8 Stücke | 60 Min. | + Geh- und Abkühlzeit

Zutaten

Für den Hefeteig:

- ca. 200 ml Milch
- 75 g Butter
- 475 g Mehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 70 g SweetFamily Brauner Bio-Zucker
- 1/4 TL gemahlener Zimt
- 1 Prise Salz
- 1 Ei (Größe M)
- Mehl zum Bearbeiten
- Fett für die Form

Für die Füllung:

- 300 g TK-Himbeeren
- 50 g SweetFamily Brauner Bio-Zucker

Für die Streusel:

- 75 g weiche Butter
- 100 g Mehl
- 60 g SweetFamily Brauner Bio-Zucker



225

ZUBEREITUNG

514

Kcal

pro Stück ca.

11

Gramm

Eiweiß

77

Gramm

Kohlenhydrate

18

Gramm

Fett

1. Für den Teig 200 ml Milch mit gewürfelter Butter erwärmen, bis die Butter schmilzt. Vom Herd nehmen und lauwarm abkühlen lassen. Mehl, Hefe, Braunen Bio-Zucker, Zimt und Salz mischen. Mit lauwärmer Hefemilch und Ei zu einem glatten Teig verkneten, bei Bedarf etwas mehr Milch zufügen. Zugedeckt 60-90 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, bis er seine Größe etwa verdoppelt hat.

2. Himbeeren in einem Sieb auftauen und gut abtropfen lassen. Streuselzutaten krümelig verkneten und kalt stellen.

3. Hefeteig auf etwas Mehl einmal durchkneten und zu einem Rechteck (ca. 25 x 40 cm) ausrollen. Himbeeren mit Braunem Bio-Zucker mischen und darauf verteilen. Längs aufrollen, Kante gut andrücken. In ca. 8 Schnecken schneiden und mit einer Schnittfläche nach oben nebeneinander in eine gefettete Herzbackform setzen. Zugedeckt nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen.

4. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Streusel auf den Schnecken verteilen, etwas in die Vertiefungen drücken. Schnecken im heißen Ofen ca. 30-35 Minuten backen, bei Bedarf Oberfläche zum Ende hin locker mit Backpapier abdecken, damit die Streusel nicht zu dunkel werden.

Tipp:

Natürlich können die Schnecken auch in einer runden Springform, einer eckigen Auflaufform oder nebeneinander auf einem Blech gebacken werden. Die Backzeit verkürzt sich etwas, wenn sie nicht dicht an dicht sitzen, sondern Abstand zueinander haben.