REZEPT FÜR KIRSCH-PEKAN-SPIRALEN

KIRSCH-PEKAN-SPIRALEN

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 35 Stück | 70 Min. | + Kühl- und Abkühlzeit

Zutaten

Für den Teig:

- 100 g Butter
- 100 g SweetFamily Brauner Bio-Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Eigelb (Größe M)
- 250 g Dinkelmehl Type 630
- 1 Msp. Backpulver
- Mehl zum Bearbeiten

Für die Füllung:

- 100 g getrocknete Sauerkirschen
- 120 ml Apfelsaft
- 75 g Pekannusskerne
- 60 g SweetFamily Brauner Bio-Zucker
- 1 Eiweiß (Größe M)

207

ZUBEREITUNG

89	2	11	4
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Butter würfeln und mit übrigen Teigzutaten rasch glatt verkneten, bei Bedarf 2-3 EL kaltes Wasser zufügen. Zugedeckt 2 Stunden kalt stellen. Sauerkirschen im Apfelsaft einweichen.

2. Pekannusskerne fein mahlen. Sauerkirschen abtropfen lassen und nicht zu fein pürieren. Mit Pekannüssen, Braunem Bio-Zucker und Eiweiß verrühren.

3. Teig auf etwas Mehl geschmeidig kneten und zu einem Rechteck (ca. 40 x 25 cm) ausrollen. Mit der Kirsch-Nuss-Masse bestreichen, dabei an den Längskanten ca. 2 cm frei lassen. Teig von einer Längsseite her fest aufrollen, Teigkante gut andrücken. In Backpapier gewickelt entweder ca. 30 Minuten tiefkühlen oder nochmals 2 Stunden kalt stellen.

4. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teigrolle in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden, dabei die Rolle nicht zu stark zusammendrücken. Auf 2 mit Backpapier belegten Blechen verteilen und nacheinander im heißen Ofen ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.