

Cheesecake Schnecken mit Kirschen

Einkaufsliste:

Für den Teig:

1 Pck Trockenhefe (7g) oder
20g frische Hefe
50ml lauwarme Milch
200g Quark oder Joghurt
480g Mehl
1 Ei
50g brauner Zucker
50g weiche Butter
1 TL Vanillemark
Prise Salz

Für die Cheesecake-Füllung:

250g Frischkäse
80g Zucker
20g Mehl
2 EL Joghurt
1 Ei

Außerdem:

50g weiche Butter
60g Zucker
100-150g Sauerkirschen
1 EL Speisestärke
1 EL Puderzucker

1 Eigelb
1 EL Milch



So wird's gemacht:

Teig kann auch am Vorabend vorbereitet und im Kühlschrank bis zur Weiterverarbeitung gelagert werden. Hefe mit dem Zucker und der lauwarmen Milch verrühren und abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Nun Mehl hinzugeben und auf das Mehl die restlichen Zutaten geben. Gut verkneten bis ein homogener Teig entsteht. Abgedeckt, 60 Minuten ruhen lassen.

Für die Cheesecakefüllung Frischkäse cremig rühren, Zucker und Mehl hinzufügen. Nun Creme Fraiche hinzugeben und zum Schluss das Ei unterrühren. Kirschen entkernen

Teig noch einmal kurz durchkneten und zu einem großen Rechteck ausrollen, mit der weichen Butter bestreichen. Zucker auf dem Teig verteilen. Nun die Frischkäsecreme komplett auf dem Teig dünn verteilen. Auf die Creme die Kirschen verteilen. Puderzucker und Speisestärke mischen und über die Kirschen sieben. Teig der Länge nach einrollen, in 2-3 cm dicke Stücke schneiden. Auf ein Blech oder in eine Backform geben und abgedeckt noch einmal 30 Minuten ruhen lassen. Milch und Eigelb vermengen und die Schnecken bepinseln. Bei 180°C Umluft 10-15 Minuten goldbraun backen.