

Streuselschnecken mit Brombeeren



Einkaufsliste:

Für ca. 12 Streuselschnecken

1Pck. Trockenhefe oder 25g Frischhefe
220ml lauwarme Milch
80g Zucker
450-500g Mehl
1 Ei
80g weiche Butter (für den Teig) + 1TL zum Einreiben

Für die Streusel

50g gemahlene Mandeln
60g Mehl
60g Butter
50g brauner Zucker

1 Eiweiß

400g Brombeeren

Für den Guss:

1-2 EL Zitronensaft
250g Puderzucker

So wird's gemacht

Für die Streusel alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem krümeligen Teig, ggf. mehr Mehl hinzugeben, verkneten, Teig im Kühlschrank bis zur Weiterverarbeitung ruhen lassen.

Für den Teig: Lauwarme Milch in eine große Schüssel geben und die Hefe darin auflösen, mit Zucker verrühren und abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Ei, weiche Butter und Mehl gemeinsam mit dem Hefegemisch in eine große Schüssel geben und mit einem Knethaken oder dem Knetaufsatz zu einem homogenen Teig 5-10 Minuten kneten, ggf. etwas mehr Mehl hinzugeben. Den Teig mit weicher Butter (1TL) einreiben, in die Schüssel geben, mit einem Küchentuch abdecken und ca. 90 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

Nun den Teig in 12 große Teigstücke teilen, zu Bällen formen und platt drücken, auf ein mit Backpapier belegtes Blech (2 Bleche, je 6 legen. Teige in der Mitte weiter eindrücken, sodass etwas höherer Rand entsteht. Nochmal 30 Minuten ruhen lassen. Die Teige mit verquirltem Eiweiß einstreichen und mit der Hälfte der Streusel belegen. Nun die Brombeeren auf den Streuseln verteilen und die restlichen Streusel auf die Brombeeren geben. Nochmals 30 Minuten ruhen lassen. Im vorgeheizten Ofen bei 170°C Ober/Unterhitze 15-25 Minuten goldbraun backen.

Für den Guss: Puderzucker sieben und mit dem Zitronensaft verquirlen bis eine zähflüssige Masse entsteht. Zur Not noch etwas Wasser hinzugeben. Die Masse auf die noch lauwarmen Schnecken träufeln und abkühlen lassen.