

Himbeer-Schnecken mit Joghurt-Hefeteig



Zutaten

Für ein Backblech Schnecken

Teig:

1 Pck. Trockenhefe

180 ml lauwarme Milch

70 g Zucker

510 g Weizenmehl (Type 550)

1 Ei

100 g Naturjoghurt

50 g weiche Butter

1 Msp. Salz

Für die Füllung:

80 g weiche Butter

60 g Zucker

2 TL Zimt

200 g (TK) Himbeeren

1 EL Mehl

2 EL Himbeermarmelade

1 Eigelb

2 EL Milch

2 EL Mandelblätter

2 EL Naturjoghurt

2 EL Puderzucker

So wird's gemacht:

Für den Hefeteig:

Hefe, Milch und Zucker mischen und abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Mehl hinzufügen und die restlichen Zutaten unterkneten bis ein homogener Teig entsteht. Teig mit etwas Butter einreiben und mindestens 90 Minuten ruhen lassen.

Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Teig zu einem 40x30 cm Dreieck ausrollen. Zucker und Zimt mischen. Butter auf dem Teig verstreichen, Zimtzucker darauf verteilen. Die Himbeeren auf den Teig geben und mit dem Mehl besieben. Die Himbeermarmelade klecksweise darauf verteilen. Teig einrollen und in 3 cm dicke Rollen schneiden.

Schnecken auf dem Blech verteilen. Eigelb und Milch verquirlen und die Schnecken einpinseln, Mandelblätter darauf verteilen. Im Backofen 20-25 Minuten goldbraun backen.

Abkühlen lassen.

Joghurt und Puderzucker zusammenrühren und nach Belieben über die Schnecken geben.

