



REZEPT | KUCHEN

Erdbeerschnecken mit Guss

ZUTATEN FÜR 8 STÜCK

FÜR DEN TEIG

500 g Weizenmehl
1 EL Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 TL Salz
300 ml Milch
21 g frische Hefe
75 g Butter (zimmerwarm)

FÜR DIE FÜLLUNG

6 Erdbeeren
3 EL Erdbeermarmelade (gehäuft)
200 g Frischkäse

FÜR DIE GLASUR

1 EL Frischkäse
1 EL Erdbeere (püriert)
1 EL Milch
1 EL Puderzucker

ZUBEREITUNG

Siebe das Mehl in eine Schüssel und drücke eine kleine Mulde in die Mitte. Erwärme die Milch leicht, löse die Hefe darin auf und gieße die Hefemilch anschließend in die Mulde. Gib Zucker, Vanillezucker, Salz und Butter hinzu und knete alles zu einem geschmeidigen Teig. Lass ihn abgedeckt 1 Stunde an einem warmen Ort ruhen.

Rolle den Hefeteig zu einem Rechteck aus. Bestreiche ihn zuerst mit Frischkäse. Verteile dann die Marmelade und die Erdbeerwürfel gleichmäßig darauf. Schneide den Teig mit Hilfe des Pizzaschneiders in 4 cm breite Streifen und rolle sie auf.

Heize den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze auf. Lege die Schnecken in eine Auflaufform. Backe sie 40 Minuten.

Verrühre alle Zutaten für die Glasur und streiche die noch warmen Erdbeerschnecken damit ein.

Guten Appetit!



Suderbruchtrift 10
31832 Springe OT Gestorf

Mehr Rezepte auf www.sander-landhof.de