

Sonntagskuchen

Hannes Weber

Freitag, 19.06.2020

Hefeschnecken mit Mandeln und Brombeeren

Für ca. 18 Stück

Zutaten:

Für den Hefeteig:

500g Mehl (Type 550)
 18g frische Hefe
 Ca. 200 ml kalte Milch
 50g Zucker
 1 EL Honig (10g)
 1 Ei (Größe M)
 75g weiche Butter
 2 TL Salz (10g)
 Mark von ¼ Vanilleschote
 Abgeriebene Schale von ¼ Bio-Zitrone

Für die Füllung mit Mandeln und Brombeeren:

95g Mandeln, geschält
 60g Zucker
 90g weiche Butter
 15g Honig
 Etwas Vanille
 Etwas Zitronenabrieb
 2 Eier (Größe M)
 70g Apfel, geschält und gerieben
 40g Mehl
 150g Brombeeren

Für die Verzierung (nach Belieben):

3-4 EL Aprikosenkonfitüre
 oder
 etwas Puderzucker und Zitronensaft
 oder
 150g Zartbitterkuvertüre
 oder
 etwas Puderzucker zum Bestäuben

Außerdem

Mehl zum Arbeiten
 Butter zum Einfetten

Zubereitung:

1. Am Tag vorher für den Hefeteig Mehl in eine Rührschüssel sieben und die Hefe dazubröckeln oder im Ganzen hinzufügen. Kalte Milch, Zucker, Honig, Ei, weiche Butter, Salz, Vanillemark und Zitronenabrieb dazugeben. Idealerweise sollte die Hefe nicht direkt mit Zucker oder Salz in Kontakt kommen.



Unser Tipp: Milch, Ei und Hefe können Sie kühl-schrankkalt

dazugeben, denn durch das spätere ausgiebige Kneten erwärmt sich der Teig. Lediglich die Butter sollte weich sein, damit sie sich gut mit den anderen Zutaten verbinden kann.

2. Die Zutaten mit den Knethaken des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine auf kleiner Stufe 10 Minuten verkneten.

Unser Hinweis: Schnelles Kneten bringt hier noch nichts, da sich erst alle Zutaten gut vermischen müssen.

3. Den Teig auf höherer Stufe in ca. 5 Minuten glatt und matt glänzend kneten. Falls nötig noch etwas Milch oder Mehl dazugeben, um ihn geschmeidiger bzw. trockener zu machen. Nach einiger Zeit löst sich der Teig vom Schüsselrand und wickelt sich um den Knethaken. Jetzt dauert es nicht mehr lange bis er glatt ist und leicht glänzt.

4. Den fertig gekneteten Teig in eine große Schüssel geben und mit Frischhaltefolie bedecken, damit die Oberfläche nicht austrocknet.

Unser Hinweis: Dieser Schutz mit Frischhaltefolie ist übrigens auch bei allen späteren Ruhephasen des Teiges wichtig. Verwenden Sie auf keinen Fall ein Küchentuch, es würde dem Teig Feuchtigkeit entziehen.

5. Den fertigen Hefeteig rundwirken, mit einem Messer kreuzförmig einschneiden, den Hefeteig eckig flach drücken, bemehlen, in Frischhaltefolie einpacken und über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.

Unser Hinweis: In der Gehzeit vermehren sich die Hefepilze und das Volumen des Teiges verdoppelt sich – spätestens jetzt sieht man, dass es gut war, den Teig in einer großen Schüssel gehen zu lassen.

6. **Am nächsten Tag** Frischhaltefolie vom Hefeteig entfernen, in zwei Teile teilen. Beide Teile auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca. 40x30mm) ca. 5 bis 8 mm dick ausrollen.

7. Mandeln und Zucker mit einem Stabmixer fein mixen. Weiche Butter, Honig, Vanille, Zitronenabrieb, Eier, geriebener Apfel und Mehl dazugeben und vermischen. Masse auf den ausgerollten Hefeteig streichen. Brombeeren etwas zerdrücken und auf dem Hefeteig gleichmäßig verteilen.

8. Den Teig von der langen Seite her aufrollen und in etwa 9 bis 10 etwa 5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben auf das vorbereitete Backblech setzen und weitere 30 Minuten gehen lassen.

Unser Tipp: Alternativ zum Backblech können Sie auch drei kleine Springformen (Ø 18cm) einfetten und jeweils sechs Schnecken nicht zu dicht aneinandersetzen. Sie können auch eine größere Springform verwenden.

9. Den Backofen vorheizen. Für die Schnecken auf dem Backblech den Backofen auf 220 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Für die Schnecken in der Springform den Backofen auf 200°C vorheizen.

10. Die Schnecken auf dem Backblech ca. 12 bis 15 Minuten im vorgeheizten Backofen goldbraun backen. Die Schnecken in der Springform im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten mit etwas Dampf (eine kleine hitzebeständige Schale mit Wasser auf den Backofenboden stellen) goldbraun backen. Schnecken aus dem Backofen holen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

11. Nach dem Backen die Schnecken mit kochender Aprikosenkonfitüre oder Puderzucker-Zitronen-Glasur bestreichen, mit flüssiger Schokolade überspinnen oder mit Puderzucker bestäuben.

Nährwerte: Pro Stück: Kcal: 320, KJ: 1167, E: 6 g, F: 12 g, KH: 36 g;