



Johannisbeerschnecken.



 **Arbeitszeit:**

 **Koch- & Backzeit: 30 min**



Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Teig

- 500g Weizenmehl Type 550
- 250ml Milch, lauwarm
- 70g Zucker
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 80g weiche Butter
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

Füllung

- 300g Johannisbeeren, gewaschen und von den Rispen gestreift
- 100g Zucker
- 2 EL Zitronensaft

Guss

- 150g Puderzucker
- 2-3 EL Milch

Zubereitung

In einer großen Schüssel das Mehl mit der Trockenhefe vermischen. Die lauwarme Milch, 70 g Zucker, weiche Butter, Ei und eine Prise Salz hinzufügen und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig abgedeckt etwa 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat. Den aufgegangenen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca. 30 x 40 cm) ausrollen. Die Johannisbeeren mit 100 g Zucker und Zitronensaft vermischen und gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Den Teig von der Längsseite her aufrollen und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Schnecken mit etwas Abstand zueinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Den Ofen auf 180 °C vorheizen und die Schnecken ca. 25-30 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Für den Guss den Puderzucker mit 2-3 EL Milch zu einer glatten Masse verrühren. Die abgekühlten Schnecken damit bestreichen und trocknen lassen.

