



Heidelbeer-Schnecken



Arbeitszeit: 25 Minuten



Koch- & Backzeit: Ca. 25
Minuten



10 Stücke



Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Für den Teig:

- 500g Dinkelmehl Type 405
- 270ml Milch, lauwarm
- 60g Butter, weich
- 50g Zucker
- 1/2 Würfel Hefe
- 1 Prise Salz

Für die Füllung:

- Ca. 100g Heidelbeeren
- 1 EL Zucker

Für den Guss:

- Heidelbeeren (erhitzt, dass sie weich sind)
- Puderzucker

Zubereitung

Zuerst das Mehl mit dem Salz vermischen. Anschließend die Hefe mit dem Zucker in der lauwarmen Milch auflösen lassen. Danach das Hefe-Milch-Gemisch und die weiche Butter zum Mehl hinzugeben. Das Ganze zu einem homogenen Teig verkneten und für 45 Minuten ruhen lassen.

Nach der Ruhezeit den Teig ausrollen und mit den Heidelbeeren und dem Zucker belegen. Den Teig einrollen und mit einem scharfen Messer 10 im 4 cm Abstand Stücke schneiden. Die Stücke mit dem „Schneckenmuster“ nach oben in eine eingefettete Backform geben.

Den Backofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schnecken solange nochmals 20 Minuten ruhen lassen.

Danach die Heidelbeer-Schnecken auf der mittleren Schiene für ca. 30 Minuten backen.

Nun kann der Guss vorbereitet werden. Dazu die Heidelbeeren kurz erhitzen und dann so viel Puderzucker hinzugeben bis ein dickflüssiger Guss entsteht. Die Haut der Heidelbeeren kann optional mit einer Gabel rausgenommen werden.

Sind die Schnecken abgekühlt kann der Guss darauf verteilt werden und die Heidelbeer-Schnecken serviert werden! Guten Appetit!

