Schneckenkuchen mit Brombeeren



Hefeschnecken mal anders!

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit: 40 min

Zutaten

- 500 g Mehl
- ½ TL Salz
- 1 P. Vanillezucker
- ½ TL Zimt
- Abrieb von 1 Bio-Zitrone
- 50 g Zucker
- 21 g frische Hefe (1/2 Würfel)
- 250 ml Milch, lauwarm
- 130 g Butter, weich

Für die Füllung

1 Eiweiß
½ Glas Brombeer-Gelee
125 g Brombeeren
50 g Mandelblätter
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Hefe in die lauwarme Milch bröseln, die Hälfte des Zuckers dazugeben und verrühren. Ca. 10 Minuten gehen lassen.
2. Alle weiteren Zutaten (auch den restlichen Zucker) bis auf die Butter in einer Schüssel mischen.
3. Butter und Hefemilch dazugeben und solange verkneten, bis ein glatter Teig entstanden ist. Den Teig abdecken und für eine halbe Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
4. Eine 24er Springform mit Backpapier auslegen.
5. Mandelblätter in einer fettfreien Pfanne anrösten und zur Seite stellen.
6. Nach der Ruhezeit den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal durchkneten und ausrollen (ca. 30 x 40 cm). Teigstreifen in ca. 4 cm Breite zuschneiden und mit Eiweiß bestreichen.
7. Das Brombeer-Gelee gut durchrühren und auf die Teigstreifen auftragen. Brombeeren halbieren, Mandelblätter grob zerbröseln und beides gleichmäßig auf dem Gelee verteilen.
8. Die Streifen vorsichtig aufrollen und mit etwas Abstand nebeneinander in die Springform legen. Den Teig noch einmal 15 Minuten gehen lassen.
9. Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze 175 °C – Umluft 155°C).
10. Für 35-45 Minuten backen (zum Ende der Backzeit eventuell mit Alufolie abdecken).
11. Nach der Backzeit für gute 10 Minuten in der Form stehen lassen, danach den Rand mit dem Messer lösen und aus der Form nehmen.
12. Lauwarm, mit Puderzucker bestäubt, servieren.