

## 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.