

**Cynthia Barcomi**  
**Himbeerschnecken**

**Freitag, 31. Januar 2020**  
**Rezept für 12 Portionen**

**Dauer: 4 Stunden**  
**Schwierigkeitsgrad: einfach**  
**Süßes**

**Zutaten:**

**Für den Teig:**

200 ml	Milch
100 g	Butter
1	Bio-Zitrone
350 g	Weizenmehl Type 405
150 g	Vollkornweizenmehl
21 g	frische Hefe (oder 7 g Trockenhefe)
50 g	Zucker
¾ TL	Salz
1/2 TL	gemahlener Kardamom
2	Eier
etwas	Mehl für die Arbeitsfläche

**Für die Füllung:**

300 g	TK-Himbeeren (nicht vorher auftauen)
50 g	Zucker
2 TL	Speisestärke

**Für die Glasur:**

150 g	Puderzucker, gesiebt
2 EL	Milch

**Außerdem:**

1	Muffinblech
12	Backpapiermanschetten oder etwas Butter zum Ausfetten

**Zubereitung:**

1. Für den Teig die Milch aufkochen, vom Herd nehmen, die Butter darin unter Rühren schmelzen und etwas abkühlen lassen.
2. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben.
3. In einer Rührschüssel Mehl, Vollkornmehl, Hefe, Zucker, Salz, Zitronenschale und Kardamom vermengen.
4. Die Eier in die abgekühlte Butter-Milch-Mischung rühren, dann zur Mehlmischung geben und mit dem Knethaken der Küchenmaschine oder des Handmixers 3 Minuten unterkneten. Dann den Teig aus der Schüssel nehmen und mit den Händen auf einer



leicht bemehlten Arbeitsfläche noch einige Minuten durchkneten. Den Teig wieder in die Schüssel geben und zugedeckt 1 Stunde gehen lassen.

5. Die Backpapiermanschetten in das Muffinblech verteilen oder das Blech ausbuttern.

6. Für die Füllung die gefrorenen Himbeeren mit Zucker und Stärke vermengen.

7. Den gegangenen Teig zu einem Rechteck (ca. 30 x 45 cm) ausrollen und gleichmäßig mit der Beerenmischung bestreuen. Dann den Teig von der Längsseite her fest aufrollen und in 12 Scheiben schneiden. Die Schnecken in das Muffinblech setzen und zugedeckt ca. 45 Minuten gehen lassen.

8. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

9. Die gegangenen Schnecken in der Form im unteren Drittel des Ofens ca. 22 Minuten backen. Dabei nach 15 Minuten die Farbe prüfen und das Gebäck bei Bedarf mit Backpapier abdecken.

10. Gebackene Schnecken herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

11. Für die Glasur Puderzucker und Milch glatt verrühren und das Gebäck vor dem Servieren damit glasieren.

**Nährwert:** Pro Stück: 355 kcal / 1480 kJ  
61 g Kohlenhydrate, 6 g Eiweiß, 9 g Fett