

Himbeer Sauerteig Hefeschnecken

8 - 10 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Hefeteig:**

50 g Butter, geschmolzen
230 ml Milch warm
1 Ei
1 EL Zucker
½ TL Salz
1 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille Extrakt
430 g Mehl
2 EL Dr. Oetker Sauerleigepulver mit Hefe

Füllung:

75 g Butter oder Margarine, weich
75 g Himbeeren
1 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille Extrakt
1 EL Zucker

Frosting:

50 g Philadelphia® (Doppelrahm-Frischkäse)
15 g Butter, flüssig
50 g Puderzucker
1 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille Extrakt
1 Beutel Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

1 Hefeteig:

Alle Zutaten gut vermengen und zu einem Teig kneten. Diesen mit einem warmen, feuchten Tuch zugedeckt etwa 1 Stunde aufgehen lassen.

Kurz vor Ablauf der Aufgehzeit den Backofen vorheizen und eine Wähenform (Ø 25 cm) mit Dr. Oetker Backspray einsprühen.

Ober-/Unterhitze 195 °C
Heißluft 175 °C

2 Füllung:

Die Butter mit dem Vanilleextrakt und dem Zucker mischen. Die Himbeeren mit einer Gabel gut zerdrücken und begeben.

Den Teig zu einem grossen Viereck auswallen und die weiche Himbeer-Butter vollständig auf dem Teig verstreichen. Den bestrichenen Teig zu einer satten Rolle zusammen rollen. Die Teigrolle zu ca. 8 - 10 Scheiben schneiden und diese mit der Schnittfläche nach oben (also als Schnecken) mit etwas Abstand in die Form legen. Wenn alle Rollen in der Form sind, die Form in den Backofen schieben und ca. 20 - 25 Minuten backen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 20 - 25 Minuten

③ Frosting:

Währenddem die Hefeschnecken backen, das Frosting vorbereiten. Denn dieses wird am Besten auf die Schnecken aufgetragen, wenn sie noch warm sind.

Frischkäse, Butter, Puderzucker, Vanilleextrakt und geriebene Zitronenschale in eine Schüssel geben und gut miteinander vermischen und die noch warmen Hefeschnecken damit bestreichen.