

Vanilleschnecken mit Schokolade

etwa 14 Stücke  gelingt leicht  bis zu 40 Min.



Zutaten:

Teig:

500 g Mehl
1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe
50 g Zucker
2 Eier
150 ml Milch
1 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille Extrakt
1 Prise Salz
100 g Butter

Füllung:

2 Beutel Dr. Oetker Crème Pâtisserie
5 dl Milch
1 Pck. Dr. Oetker Schoko-Chunks
Milkschokolade

1 Für den Teig:

Mehl mit Trockenhefe und Zucker mischen. Eier verquirlen und zusammen mit der Milch und dem Dr. Oetker Bourbon Vanille Extrakt zur Mehlmischung geben. Eine Prise Salz dazugeben und in der Küchenmaschine einige Minuten kneten.

Die Butter in kleinen Stücken dazugeben und weitere 5 - 8 Minuten kneten bis ein luftiger Teig entsteht.

Zugedeckt eine Stunde ruhen lassen.

2 Für die Füllung:

Die Dr. Oetker Crème Pâtisserie nach Packungsanleitung zubereiten.

Den Hefeteig viereckig auswallen (ca. auf Blechgrösse) und mit der Crème Pâtisserie bestreichen. Die Schoko-Chunks darauf verteilen und an der langen Seite locker aufrollen.

Ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und auf zwei Bleche verteilen. Nochmals zugedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen.



Dr. Oetker AG/SA

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 200 °C

- ③ Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 15 Minuten



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · www.oetker.ch E-Mail: service@oetker.ch · Tel. 062 285 53 53