

ZITRONENSCHNECKEN / SOMMER HEFESCHNECKEN MIT GLASUR



Ich liebe Hefeschnecken und habe schon ganz viele Varianten davon gebacken. Diese sommerliche Zitronenversion durfte da nicht fehlen. Eine leichte, erfrischende Füllung aus Lemoncurd und Quark und eine Zitronenglasur schmecken einfach nach Sommer. Ihr könnt sie einzeln oder in einer Ofenform backen. Weitere Varianten findest du auf meinem Blog oder in meiner App.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
35 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

HEFETEIG

Verrühre die Hefe mit Wasser und Zucker in einer Rührschüssel. Füge die restlichen Zutaten hinzu und knete den Teig etwa 10 Minuten lang geschmeidig. Forme den Teig mit den Händen zu einer Kugel und lasse ihn abgedeckt für etwa 1 Stunde ruhen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.



Je nach Mehlsorte benötigst du etwa bis zu 20 g mehr oder weniger Mehl. Der Teig sollte schön weich und geschmeidig sein, aber auch nicht mehr kleben.

Alternativ kannst du den Teig auch bei Gärstufe im Backofen (34°C mit Wasserdampf) aufgehen lassen. So trocknet der Teig nicht aus und die Gehzeit verringert sich etwa um die Hälfte.

HEFETEIG:

- 42 g** Hefe
- 2 EL** Wasser
- 80 g** Zucker
- 500 g** Mehl
- 1** Ei
- 250 g** Milch
- 1 TL** Salz
- 100 g** Butter (weich)
- ½ TL** Kardamom (gemahlen)

LEMONCURD

Verrühre die Eier mit dem Zitronenabrieb und -saft, Zucker und der Stärke in einem Topf klümpchenfrei. Lasse das Lemoncurd unter Rühren einmal aufkochen. Fülle es in eine große Schüssel um und lasse es abgedeckt abkühlen.

LEMONCURD:

- 3** Eier
- 3** Zitronen (Abrieb)
- 150 g** Zitronen (Saft)
- 100 g** Zucker
- 20 g** Speisestärke

SCHNECKEN FÜLLEN

Verrühre das abgekühlte Lemoncurd mit dem Quark und der Stärke. Rolle den Hefeteig auf einer leicht bemehlten Fläche etwa 3 mm dünn zu einem großen Rechteck aus. Verstreiche die Füllung darauf und rolle den Teig zu einer großen Rolle auf. Schneide die Rolle mit einem Faden in Schnecken. Durch den Faden wird die Rolle nicht zerdrückt und die Schnecken bekommen eine schöne Form.

ZUM VERRÜHREN:

- 250 g** Quark
- 50 g** Speisestärke

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen 170 °C O/U vor. Du kannst alternativ auch die Aufheizzeit für die Schnecken als Gehzeit nutzen, dann musst du den Ofen erst mit den Schnecken darin einschalten.

ZUM EINFETTEN:

- Backtrennspray

SCHNECKEN BACKEN

ZITRONENGLASUR:

- 4 EL** Zitronen (Saft)
- 150 g** Puderzucker
-

ZITRONENSCHNECKEN / SOMMER HEFESCHNECKEN MIT GLASUR



Fette eine Backform mit Backtrennspray oder Butter und setze die Schnecken mit etwas Abstand hinein. Lasse die Schnecken abgedeckt für etwa 30 Minuten aufgehen und backe sie dann im vorgeheizten Ofen für 35-40 Minuten. Du kannst sie aber auch direkt in den kalten Ofen stellen, die Aufheizzeit zum Aufgehen nutzen und sie dann ebenfalls für 35-40 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Schalte gerne die Dampfstufe 2 dazu.



1 TL Vanilleextrakt

ZITRONENGLASUR

Verrühre den Zitronensaft mit dem Puderzucker und Vanilleextrakt und bestreiche die noch warmen Schnecken damit. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!