



PUDDING-QUARKSCHNECKEN / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #106



- ANZEIGE -

Hefeschnecken gibt es bei uns wirklich oft, man kann sie einfach so toll im Geschmack anpassen und so ganz viele Varianten zaubern. Für dieses Rezept habe ich mich für eine Quark-Pudding Füllung entschieden und diese mit Rosinen kombiniert. Die Rosinen könnt ihr nach Belieben und Geschmack weglassen.



Zubereitungszeit

45 Minuten



Back-/Kochzeit

20 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 24

HEFETEIG

Verrühre die Hefe mit warmem Wasser und Zucker in einer Rührschüssel. Füge Mehl, Salz, Zitronenpaste, Milch, Eigelb und weiche Butter hinzu und knete daraus in etwa 10 Minuten einen geschmeidigen Hefeteig. Forme den Teig zu einer Kugel, besprühe ihn mit etwas Backtrennspray und lasse ihn abgedeckt für etwa 1 Stunde aufgehen.

QUARK-PUDDING

Verrühre etwas Milch mit einem Eigelb, Vanilleextrakt und der Stärke in einem Topf und gieße dann die restliche Milch dazu. Rühre den Zucker ein und lasse den Pudding während des Rührens einmal aufkochen. Ziehe ihn vom Herd herunter und fülle ihn in eine größere Schüssel um. Lasse ihn lauwarm abkühlen und rühre dann den Quark ein.

SCHNECKEN FÜLLEN

Rolle den Hefeteig auf einer bemehlten Silikonmatte zu einem großen Rechteck aus, bestreiche ihn mit dem Quark-Pudding und verteile nach Belieben Rosinen darauf. Tränke die Rosinen vorher in Apfelsaft oder Rum, damit sie ein bisschen Feuchtigkeit aufnehmen und so beim Backen nicht verbrennen. Rolle den Teig auf und schneide ihn am besten mit einem Faden in einzelne Schnecken und setze sie mit etwas Abstand zueinander auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech.



Wenn du etwas kleinere Schnecken herstellen möchtest, kannst du den ausgerollten Hefeteig halbieren, bevor du ihn mit dem Quark-Pudding bestreichst.

Um die einzelnen Schnecken besser schneiden zu können, lege die Rolle etwa 30 Minuten in den Gefrierschrank. Für die perfekte Runde Form lege die Rolle in einem Baguetteblech.

SCHNECKEN BACKEN

Schiebe das Blech mit den Schnecken in den kalten Ofen und schalte in dann ein. Durch die Aufwärmzeit gehen die Schnecken richtig schön auf. Backe die Schnecken bei 180 °C O/U für etwa 20 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen, lasse sie abkühlen und bestreue sie mit süßem Schnee oder Puderzucker. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!

HEFETEIG:

- 42 g** Hefe
- 30 g** Wasser (warm)
- 80 g** Zucker
- 500 g** Mehl
- 1 TL** Salz
- 1 TL** Zitronenpaste
- 250 g** Milch
- 1** Eigelb
- 80 g** Butter (weich)

QUARK-PUDDING:

- 250 g** Milch
- 1** Eigelb
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 45 g** Speisestärke
- 80 g** Zucker
- 250 g** Quark

ZUM FÜLLEN:

- 100 g** Rosinen
- 50 g** Apfelsaft

ZUM BESTREUEN:

- 50 g** süßer Schnee