



BARBIE SCHNECKEN MIT FRÜCHTE-CHEESECAKE FÜLLUNG



Passend zum neuen Barbie Film habe ich diese pinken Hefeschnecken gebacken. Sie sind ganz natürlich mit Rote Bete Saft gefärbt und mit einer Füllung aus Himbeeren, Erdbeeren und Quark einfach ein absoluter Traum. Falls ihr Rote Bete gar nicht mögt, könnt ihr den Saft durch Wasser und Lebensmittelfarbe ersetzen. Ich glaube es sind bis jetzt die besten Hefeschnecken, die ich gebacken habe.



Zubereitungszeit
35 Minuten



Back-/Kochzeit
40 Minuten



Temperatur + Heizart
180 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

HEFETEIG

Verrühre die Hefe mit dem Rote Bete Saft und Zucker in einer Rührschüssel. Füge das Vanilleextrakt, Mehl, Ei, die weiche Butter und das Salz 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. Bereite in der Zwischenzeit die Füllung vor.



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.



Lasse den Teig bei Gärstufe im Backofen (34°C O/U mit Wasserdampf aufgehen). So halbiert sich die Gärzeit und der Teig trocknet nicht aus.

FÜLLUNG

Verrühre die Himbeeren und Erdbeeren mit dem Zucker und der Tonkapaste in einem Topf und zerstampe alles mit dem Whacker. Rühre die Hälfte der Stärke ein, koche die Masse auf und lasse sie bei mittlerer Hitze ein paar Minuten leicht eindicken. Fülle die Fruchtmischung um und lasse sie etwas abkühlen. Verrühre in der Zwischenzeit den Quark mit der übrigen Stärke und dem Ei cremig.

SCHNECKEN FORMEN UND BACKEN

Fette eine Ofenform mit etwas Butter. Rolle den Hefeteig auf einer leicht bemehlten Gewebematte zu einem großen Rechteck aus. Verstreiche die Quarkmasse darauf glatt. Gib dann die Fruchtmasse dazu und verteile sie über der Quarkmasse. Rolle den Teig von der langen Seite aus auf. Schneide die Rolle mit einem Faden in gleichgroße Schnecken und setze sie in die Ofenform. Stelle die Form in den kalten Ofen, die Schnecken nutzen die Aufheizzeit des Ofens nochmal zum Aufgehen. Backe die Schnecken bei 180 °C O/U für etwa 40 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen und lasse sie abkühlen.

GLASUR UND DEKORATION

HEFETEIG:

- 1 Würfel** Hefe
- 250 g** Rote Bete Saft
- 80 g** Zucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 600 g** Mehl
- 1** Ei
- 90 g** Butter (weich)
- 1 TL** Salz

CHEESECAKE-FÜLLUNG:

- 100 g** Himbeeren
- 100 g** Erdbeeren
- 50 g** Zucker
- 1 TL** Tonkapaste
- 40 g** Speisestärke
- 250 g** Quark
- 1** Ei

GLASUR & DEKORATION:

- 200 g** Puderzucker
- 1 EL** Zitrone (Saft)
- 1 EL** Rote Bete Saft
- 1 TL** Himbeere (gefriergetrocknet)



BARBIE SCHNECKEN MIT FRÜCHTE-CHEESECAKE FÜLLUNG

Verrühre den Puderzucker mit Zitronensaft und Rote Bete Saft zu einer dickflüssigen Glasur. Bestreiche die abgekühlten Schnecken damit und brösle die gefriergetrockneten Himbeeren darüber. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!