

Heidelbeerschnecken

Zutaten:

Germteig:

500 g Weizenmehl
1 Pkg. Trockengerm
1 Prise Salz
70 g Zucker
250 ml Milch
90 g Butter

Füllung:

350 g Heidelbeeren
175 g Gelierzucker 2:1
2 EL Wasser

Das Mehl wird zusammen mit dem Trockengerm und der Prise Salz in eine Rührschüssel gesiebt. Nun wird der Zucker hinzugefügt. Die Milch wird lauwarm erwärmt und die Butter geschmolzen.

Ebenfalls in die Mehlmischung geben und mit dem Knethaken solange rühren bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Der Teig darf nun zugedeckt 1 Stunde bei Zimmertemperatur ruhen.

In der Zwischenzeit werden die Heidelbeeren gewaschen und zusammen mit dem Gelierzucker und dem Wasser in einen Topf gegeben. Die Mischung wird aufgekocht und lässt man dann für 4-5 Minuten stark kochen. Zum Auskühlen zur Seite stellen.

Nun rollt man den Teig zu einem großen Rechteck von 0,5-1 cm Dicke aus. Auf dem Rechteck verteilt man die Heidelbeerfüllung und rollt es von der Länge her zusammen. Von der Rolle werden mit einem scharfen Messer etwa 3 cm breite Stücke abgeschnitten. Diese werden mit der Füllung nach oben auf ein Backblech gesetzt und bei 180°C etwa 20-25 Minuten goldbraun gebacken.

Wer Lust hat, streut noch Staubzucker oder Zimt über die Heidelbeerschnecken.

TIPP: Germteig neigt leider dazu schon nach einem Tag auszutrocknen. Wenn man sein Gebäck länger als einen Tag genießen will, kann man die Schnecken ein paar Minuten in den warmen Ofen schieben. Dann werden sie wieder schön weich und fluffig.

