

RIBISEL-HIMBEER-SCHNECKEN

★★★★★ 4.9 bei 14 Bewertungen



Zubereitung

- 1** Für den süßen Germteig ([>Germteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/>)) in einer Rührschüssel die Milch mit dem Ei verrühren. Dann das Mehl dazugeben und die Germ daraufbröseln. Zum Schluss Salz, Zucker und die zimmerwarme Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Anschließend den Teig zugedeckt ca. 1 Stunde rasten lassen.
- 2** Den Teig rechteckig (40 x 30 cm) ausrollen, mit Marmelade bestreichen und dünn mit Semmelbröseln bestreuen.
- 3** Von der langen Seite her aufrollen und danach in 3 cm breite Stücke schneiden. Die Stücke in einen Backrahmen oder eine ausgebutterte Auflaufform legen und nochmals ca. 20 Minuten rasten lassen. Vor dem Backen mit verquirltem Ei bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen.
- 4** Danach im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad ca. 30 Minuten backen.
- 5** Für die Glasur Joghurt mit Staubzucker vermischen und die ausgekühlten Schnecken damit verzieren.

Zutaten

FÜR EINE RECHTECKIGE FORM 20 X 15 CM

TEIG

- 270 g lauwarme Milch
- 550 g Weizenmehl 700
- 15 g frische Germ
- 6 g Salz
- 80 g Zucker
- 60 g handwarme Butter
- 1 Ei

FÜLLE

- 200 g Ribisel-Himbeer-Marmelade
- 1 EL Semmelbrösel

GLASUR

- 15 g Naturjoghurt
- 100 g Staubzucker

- 1 Ei zum Bestreichen
Mandelplättchen zum Bestreuen