



BioGourmet

Zutaten für 12 Stück

Für den Teig

330 g Mehl

50 g feiner Zucker

30 g Esslöffel Butter

1 großes Ei

1 Päckchen Instant-Hefe (7 g)

120 ml Wasser

60 ml Milch

1 TL Salz

Für die Füllung

250 g Frischkäse (Doppelrahstufe)

1 Glas Hagebuttenmark von

BioGourmet

2 EL Rohrohrzucker von BioGourmet

Vanille-Glasur

Puderzucker

1 TL Vanilleextrakt

2 EL weiche Butter

100 g Frischkäse (Doppelrahstufe)

Nach Belieben etwas

Hagebuttenmark von BioGourmet

Hagebuttenschnecken

An kalten Herbsttagen gibt es nicht schöneres, als luftiges warmes Gebäck aus dem Ofen zu holen und sich auf das Probieren zu freuen. Wer geduldig genug ist, die kleinen Kostbarkeiten ein wenig abkühlen zu lassen, verziert die Hagebuttenschnecken noch mit einem cremigen Frosting. Ein absolutes Comfort-Food!

Zubereitung

Milch und Wasser in eine kleine Schüssel geben und auf 40 Grad erhitzen. Einen Teelöffel Zucker und die Hefe hinzufügen und etwa 10 Minuten beiseite stellen, bis die Mischung schaumig wird. In einer mittelgroßen Schüssel Mehl und Salz vermischen und beiseite stellen, dann die Butter schmelzen. Die geschmolzene und nur lauwarme Butter zusammen mit dem restlichen Zucker zur aktivierten Hefe geben, anschließend mit dem Schneebeesen verrühren.

Die Hefemischung in eine große Schüssel geben und das Ei unterrühren. Sobald sich die Mischung verbunden hat, das Mehl nach und nach hinzugeben und statt des Schneebeesens mit einem

Holzlöffel umrühren, sobald der Teig zu dick wird. Das Mehl nach und nach hinzufügen, bis ein klebriger Teig entsteht. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und 8 bis 10 Minuten von Hand kneten. Dabei bei Bedarf mehr Mehl einarbeiten, falls der Teig zu klebrig wird. Den Teig in eine leicht eingefettete Schüssel geben, abdecken und an einem warmen Ort eine Stunde lang aufgehen lassen.

Nun den Teig zu einem Rechteck mit 0,5-1cm Dicke ausrollen. Zuerst mit Frischkäse, dann mit dem Hagebuttenmark bestreichen. Wer es gerne süß mag, bestreut den Teig noch mit 2 EL Rohrohrzucker. Nun den Teig von der langen Seite aufrollen und mit einer dünnen Schnur in 12 Rollen teilen. Diese in eine eingefettete Backform geben und abgedeckt eine weitere Stunde gehen lassen.

Die Schnecken mit wenig Butter bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Ober-Unterhitze 15 bis 20 Minuten backen, anschließend abkühlen lassen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen!

Weitere Rezeptideen finden Sie auf www.bio-gourmet.com/rezepte