



# Hefeschnecken mit Erdbeeren

Schwierigkeitsgrad



10 Stück



2 Stunden

## Zutaten

### Teig

600 g Dinkelmehl (Typ 630)

100 g Zucker

80 g weiche Butter

25 g frische Hefe

200-220 ml Milch

2 Eier

eine Prise Salz

### Füllung

1 Tasse Erdbeeren

1 Glas Erdbeermarmelade

Pistaziencreme

Hagelzucker

gehackte Pistazien

SCAN ME



Stoneware rund

## Zubereitung

Mehl in die Rührschüssel sieben und Salz hinzufügen. Hefe in einer kleinen Schüssel zerbröseln, 100 ml lauwarme Milch, 1-2 TL Zucker und Mehl hinzufügen und glatt rühren. Die Hefemischung, Eier, restlichen Zucker und Butter zum Mehl geben und mit der Küchenmaschine auf niedriger Stufe verrühren. Nach und nach die restliche Milch hinzufügen, den Teig beobachten und gegebenenfalls Flüssigkeit hinzufügen. Den Teig mit den Händen kneten, zu einer Kugel formen und abgedeckt 30-45 Minuten gehen lassen.

Den Ofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig viereckig ausrollen (ca. so groß wie unsere Teigunterlage). Mit Marmelade bestreichen. Die Erdbeeren in Scheiben schneiden. Am besten funktioniert es mit unserem SchneidFang. Den Teig auf der langen Seite in 10 Streifen schneiden. Die Streifen mit Erdbeeren belegen und wie eine Schnecke aufrollen. In den runden befetteten Stein legen. Mit gehackten Pistazien und Hagelzucker bestreuen und ca. 30 Minuten auf der untersten Schiene backen.

Die Pistaziencreme in der Mikrowelle oder im Dampfbad erwärmen und über die warmen Schnecken ziehen.