Schwarzbeeren-Topfen-Schnecken

Das Rezept von den Schwarzbeeren-Topfen-Schnecken ist eine süße Versuchung für die ganze Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 2,7 h



Zutaten

Für den Teig

500 g	Mehl
260 ml	Milch (lauwarm)
80 g	Zucker
80 g	Butter (geschmolzene)
0.5 TL	Salz
1 Stk.	Ei (Zimmertemperatur)
11 g	Trockengerm

Für die Füllung

400 g	Topfen
40 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
2 EL	Zitronensaft
1 Stk.	Eigelb
150 g	Schwarzbeeren (Heidelbeeren)

Zum Bestreuen

Nach Belieben	Schwarzbeeren (optional)

Für den Guss

	Nach Belieben	Staubzucker
	Nach Belieben	Zitronensaft (oder Milch)

Zubereitung

1. Für die **Schwarzbeeren-Topfen-Schnecken** Mehl, Zucker, Salz und Trockengerm in eine Schüssel geben und miteinander vermengen.

2. Dann die Butter in warmer (nicht heißer) Milch schmelzen.

3. Danach das Ei in der lauwarmen Milch verschlagen.

4. Nun das Milchgemisch zu dem Mehlgemisch geben.

5. Jetzt vorerst alles mit den Knethaken eines Handrührgeräts verrühren.

6. Dann die Masse mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Diesen anschließend in eine Schüssel geben und abgedeckt, an einem warmen Ort, ca. 60 Minuten ruhen lassen.

7. Als nächstes den Topfen, mit dem Staubzucker, dem Vanillezucker, dem Zitronensaft und dem Eigelb zu einer glatten Creme verrühren. Diese danach zur Seite stellen und schon mal ein Backblech mit Backpapier auslegen. Bitte zeitig den Backofen auf ca. 180° C Ober/Unterhitze vorheizen.

8. Jetzt den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca. 40 x 67 cm) auswalken.

9. Danach den Teig gleichmäßig mit der Creme bestreichen.

10. Jetzt die Schwarzbeeren verlesen, waschen, trocknen und gleichmäßig auf der Creme verteilen.

11. Nun den Teig der Länge nach gleichmäßig aufrollen.

12. Dann die Teigrolle in ca. 2-3 cm dicke Scheiben schneiden.

13. Diese nun mit der Schnittkante nach oben, mit ein wenig Abstand zueinander, auf das Backblech setzen und weitere ca. 20 Minuten (abgedeckt) ruhen lassen. Wer möchte, kann nun noch ein paar Schwarzbeeren auf den Schnecken verteilen. Die Rohlinge sollten danach im Ofen ca. 35 Minuten goldbraun backen und anschließend auskühlen.

14. Für den Guss nach Belieben Staubzucker mit etwas Zitronensaft (oder Milch) zu einer dickeren Sauce verrühren und auf den Schnecken verteilen. Die Masse ergibt ca. 16-20 Schnecken.

Tipp

Sollten die Schwarzbeeren-Topfen-Schnecken beim Backen zu dunkel werden, diese einfach mit etwas Alufolie abdecken.