

# Süße Butterschnecken

Wer gerne süßes Gebäck mag, der sollte mal das Rezept von diesen süßen Butterschnecken probieren.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 40 min

**Koch/Backzeit:** 27 min

**Ruhezeit:** 1,1 h

**Gesamtzeit:** 2,2 h



## Zutaten

1 Stk. <a href="#">Backform</a>
---------------------------------

## Für den Teig

400 g Mehl
------------

0.5 TL <a href="#">Salz</a>
-----------------------------

200 ml Milch (lauwarm)
------------------------

35 g <a href="#">Zucker</a>
-----------------------------

1 Packung <a href="#">Vanillezucker</a>
---

20 g Germ (frische)
---------------------

1 Stk. <a href="#">Ei</a> (Zimmertemperatur)
--

30 g <a href="#">Butter</a> (weiche)
--------------------------------------

## Zum Füllen

60 g <a href="#">Butter</a> (weiche)
--------------------------------------

50 g <a href="#">Zucker</a>
-----------------------------

1 Packung <a href="#">Vanillezucker</a>
---

## Zum Bestreichen

1 Stk. Eigelb
---------------

40 ml <a href="#">Schlagobers</a>
-----------------------------------

## Zum Dekorieren

Nach Belieben Staubzucker (optional)

## Zubereitung

1. Für die **süßen Butterschnecken** zuerst das Mehl und das Salz in eine Schüssel geben und vermengen.
2. Dann die lauwarme Milch, den Zucker und den Vanillezucker in eine Schüssel geben und verrühren.
3. Nun die Germ hinein bröseln und unter gelegentlichem Rühren auflösen lassen.
4. Anschließend das Ei in die Germ-Milch geben und gründlich verrühren.
5. Nun die Germ-Milch zu dem Mehl-Gemisch geben und die Butter in Stücken hinzufügen.
6. Jetzt alles einige Minuten lang zu einem glatten Germteig verkneten. Sollte der Teig noch zu sehr kleben, einfach noch ein wenig Mehl hinzufügen. Den Teig anschließend in eine leicht bemehlte Schüssel geben und an einem warmen Ort abgedeckt, ca. 60 Minuten ruhen lassen.
7. In der Zwischenzeit eine Form (ca. 31 x 23 cm) mit Backpapier auslegen.
8. Danach den Teig nach Ablauf der Ruhezeit auf eine mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche geben und zu einem Quadrat (ca. 40 x 40 cm) auswalken.
9. Dann die Fläche mit der weichen Butter bestreichen und dabei am oberen Rand einen ca. 3-4 cm breiten Streifen frei lassen.

10. Jetzt den Zucker mit dem Vanillezucker vermengen und auf der gebutterten Fläche gleichmäßig verteilen.
  
11. Nun die Zuckerfläche mit etwas Wasser besprühen. Wer keine Sprühflasche besitzt, kann auch mit einem Backpinsel etwas Wasser aufspritzen. Der Zucker sollte nur leicht feucht sein, damit er besser beim Rollen am Teig haftet.
  
12. Anschließend den Teig gleichmäßig und vorsichtig aufrollen und dabei die nicht gebutterte Seite etwas andrücken.
  
13. Jetzt entweder mit einem scharfen Messer ca. zwei fingerbreite Scheiben (ca. 15 Stück) von der Rolle schneiden oder noch besser mit etwas Zahnseide die Rollen sauber abtrennen.
  
14. Diese nun mit wenig Abstand in die Form legen und abgedeckt weitere ca. 45 Minuten ruhen lassen.
  
15. Dann schon mal zeitig den Backofen vorheizen (180 °C Ober/Unterhitze) und kochendes Wasser für ein Wasserbad vorbereiten.
  
16. Als nächstes die Teigoberfläche vorsichtig mit etwas Eigelb bestreichen.
  
17. Dann das kochende Wasser in eine feuerfeste Schale (ca. halb voll) gießen.
  
18. Nun die Wasserschale auf den Boden des Backofens und die Butterschnecken auf ein Rost (2 Schiene von unten) stellen. Die Schnecken sollten nun vorerst 12 Minuten backen.
  
19. Danach die Form aus dem Ofen nehmen, die Schnecken vorsichtig mit dem Schlagobers bestreichen und hinterher weitere ca. 12-15 Minuten goldbraun backen. Vor dem Servieren kann man die süßen Schnecken noch mit etwas Staubzucker bestäuben.

## **Tipp**

Die Süßen Butterschnecken schmecken auch wunderbar mit einem Zuckerguss oder mit einer Zimtnote.