

Johannisbeer-Schnecken



Zutaten:

für den Hefeteig: (ergibt ca. 12 Stück)

- 250g Mehl (z.B. Weizen Typ 405)
- 125ml Milch
- 20g Hefe (od. 3,5g Trockenhefe)
- 40g Zucker
- 30g Butter
- 1 Ei Kl. M
- etwas Salz

für die Streusel:

- 150g Mehl
- 75g Zucker
- 1 Pk Vanillezucker
- 75g Butter
- etwas Salz

für den Fruchtbelag:

- 400g Johannisbeeren

Zubereitung:

Für die Streusel alle Zutaten in eine Schüssel geben und am besten von Hand kneten. Wenn die Streusel die gewünschte Konsistenz haben, sollten sie bis zur Weiterverarbeitung im Kühlschrank stehen.

Mehl in eine Schüssel geben. Die Milch leicht erwärmen (nicht über 38° C), Hefe hineinbröseln und in der Milch auflösen. Das Milch-Hefe-Gemisch zusammen mit dem Zucker zum Mehl geben und mit Knethaken gut durchkneten. Butter, Ei und Salz hinzufügen und weiterkneten, bis ein glatter Teig entstanden ist, der sich gut vom Boden löst. Anschließend an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen. Das Volumen sollte sich vergrößert haben.

Den Teig in ca. 12 Stücke teilen, zu Kugeln formen und flach ausrollen. Die Johannisbeeren darauf verteilen und mit den Streuseln bedecken und nochmals 10 Min. gehen lassen. Anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.

Backofen auf 200° C vorgeheizt das Blech auf der zweiten Stufe von unten ca. 20 backen. - Mit Gas auf Stufe 3 oder Umluft 180° C, jeweils ca. 15 Min. backen.