

Streuselschnecken

Leckere Streuselschnecken wie vom Bäcker

Heute gibt es ein einfaches Rezept für Streuselschnecken wie vom Bäcker. Streuselschnecken, wie man sie aus Deutschland kennt, gibt es hier nur beim deutschen Bäcker und dieser ist nicht bei uns im Ort. Deshalb backe ich ab und zu selber ein paar, denn mein Mann liebt Streuselschnecken. Diesmal habe ich einige mit Johannisbeergelee gemacht und ein paar einfach nur mit Streuseln. Mir ist das mit Marmelade, Gelee oder Früchten zu viel, ich mag die Streuselschnecken gerne einfach nur mit Streuseln.

Für den Hefeteig habe ich einfaches Weizenmehl Type 550 verwendet. Anstelle dessen, könnt ihr aber auch Type 405 benutzen. Die frische Hefe kann problemlos durch 1 Tütchen Trockenhefe ersetzt werden. Die Butter im Hefeteig, könnt ihr auch durch pflanzliche Margarine ersetzen, das funktioniert einwandfrei. Die Hälfte der Taler habe ich einfach nur mit Streuseln gebacken. Die anderen Streuselschnecken haben unter den Streuseln eine Schicht Johannisbeergelee. Frische Johannisbeeren, Heidelbeeren, Kirschen oder ähnliches, eignen sich hierfür ganz prima. Ich hatte leider keine frischen Früchte da, weshalb es bei mir nur das Gelee auf die Schnecken geschafft hat.

Einfache Streuselschnecken mit Beeren & Zuckerguss

Für die Streuselschnecken zuerst den Hefeteig zubereiten. Dafür die lauwarme Milch zusammen mit der Hefe und dem Zucker in eine Schüssel geben und gut verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Für etwa 10 Minuten stehen lassen. Dann das Mehl, das Eigelb, Butter, den Vanilleextrakt und eine Prise Salz dazu geben und alles zu einem geschmeidigen, weichen Teig verkneten. Abgedeckt für eine gute Stunde ruhen lassen.

Währenddessen die Zutaten für die Streusel in eine kleine Schüssel geben und mit den Händen verkneten, anschließend kühlstellen. Den Hefeteig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und in 10 gleich große Stücke teilen. Die Teigstücke zu Kugeln schleifen und abgedeckt für weitere 10-15 Minuten ruhen lassen. Anschließend mit den Händen gleichmäßig etwas plattdrücken, oder leicht ausrollen. Die Teiglinge auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Nach Belieben mit Beeren belegen und die Streusel darüber verteilen (ansonsten die Streusel direkt auf dem Teig verteilen).

Den Backofen auf 175°C Ober- & Unterhitze vorheizen. Die Streuselschnecken solange ruhen lassen. Anschließend für etwa 15-20 Minuten backen. In der Zwischenzeit den Zuckerguss anrühren, welcher relativ fest sein sollte. Die fertigen Streuselschnecken noch heiß mit Zuckerguss verzieren und anschließend auskühlen lassen.

WEITERE REZEPT-IDEEN FÜR GEBÄCK & TEILCHEN

DAS KÖNNTE DICH AUCH INTERESSIEREN
