



Spekulatius-Schnecken

Für den Hefeteig:

500 g Weizenmehl Type 405
1/2 Würfel Hefe
250 ml Milch
70 g Zucker
1 P. Vanillezucker
80 g Butter, sehr weich
1 Prise Salz



Für den Hefeteig die Milch lauwarm (max. 40°C) erwärmen und die Hefe darin auflösen, Zucker + Vanillezucker zugeben. Das Mehl mit der Prise Salz in eine Rührschüssel geben, das Hefe-Gemisch mit der weichen Butter zugeben und den Teig mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Den Teig für 30 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.

Zubereitung mit dem Thermomix:

Milch, Hefe, Zucker + Vanillezucker für 2 Min. / 37°C / Stufe 2 erwärmen. Butter zugeben 1 Min. / 37° / Stufe 2 schmelzen. Mehl + Salz zugeben und 3 Min. / Knetstufe zu einem homogenen Teig verrühren. Hefeteig für 30 Min. gehen lassen.

Für die Füllung:

2 Äpfel
120 g Mandelspekulatius
1 EL Butter

Für die Füllung die Äpfel (gerne mit Schale) in feine Würfel schneiden und im Topf mit 1 EL Butter kurz andünsten. Spekulatiuskekse in einem Gefrierbeutel zerkleinern (TM 3-5 Sek. / Stufe 5) und mit den Äpfeln vermischen.

Fertigstellung:

Den Teig (möglichst ohne weiteres Mehl) auf ca. 60 x 40 cm auswellen. Die Füllung darauf verteilen und die Schnecken von der langen Seite her aufrollen. Gib am Ende auf die lange Seite etwas Wasser, dann klebt der Abschluss besser zusammen. Die Schnecken nun in 5 cm breite Teile schneiden und mit nur feinem Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen (die einzelnen Stück dürfen beim Backen dann gerne aneinanderkleben). Bei 180°C Ober-Unterhitze für ca. 35 Minuten backen.

Tipp:

Wer möchte streut über die fertigen Schnecken noch Puderzucker oder bereitet einen Puderzuckerguss zu. Verwende für den Guss doch anstelle der klassischen Zitrone einmal passend zu den Schnecken Punsch oder Apfelsaft.

Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lelalecker.de