

Erdbeerschnecken

Zutaten:

Für den Teig:

- 500 g Weizenmehl
- 300 ml Milch (pflanzliche Alternative möglich)
- 42 g Frischhefe (1 Würfel)
- 75 g Butter (zimmerwarm)
- 1 TL Salz
- 1 EL Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker



Für die Füllung:

- 6 Erdbeeren
- 3 EL [Erdbeermarmelade](#) (gehäuft)
- 200 g Frischkäse

Für die Glasur:

- 1 EL Frischkäse
- 1 EL Erdbeere (püriert)
- 1 EL Milch
- 1 EL Puderzucker

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 40 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 60 Minuten

Ruhezeit: 1 Stunde

Zubereitung:

1. Bereite eine Hefeteig zu und lasse ihn für 1 Stunde gehen, bis er sich verdoppelt hat.
2. Heize den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor.
3. Rolle den Hefeteig zu einem Rechteck aus.

4. Bestreiche den Teig zuerst mit Frischkäse. Verteile dann die Marmelade und die Erdbeerwürfel gleichmäßig darauf.
5. Schneide den Teig mit Hilfe des Pizzaschneiders in 4 cm breite Streifen und rolle sie auf.
6. Lege die Schnecken in eine Auflaufform.
7. Backe die Erdbeer-Schnecken nun für 40 Minuten im Ofen.
8. Verrühre alle Zutaten für die Glasur miteinander und streiche die warmen Erdbeerschnecken damit ein.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

