

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 <u>Erdbeermarmelade</u> (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.



Ein Rezept von Familienkost ®

Jenny Böhme - familienkost.de



- 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.