

Sonntagskuchen

Stefanie Biedermann

Freitag, 27.08.2021

Hefeschnecken mit Zwetschgen

Für 12 Stück

Zutaten:

Für den Hefeteig:

220 ml Milch
20 g frische Hefe
75 g Zucker
500 g Mehl (Type 550)
1 Ei (Größe M), zimmerwarm
80 g Butter, zimmerwarm
1 Msp. Kardamom (optional)

Für die Füllung:

500 g frische Zwetschgen
70 g Butter, sehr weich
75 g brauner Zucker
Zimt nach Belieben

Zum Verzieren:

3 EL Puderzucker
1 ½ EL Wasser



Zubereitung:

1. Für den Hefeteig die Milch lauwarm erwärmen. Die frische Hefe bröseln mit einem Teelöffel Zucker zur lauwarmen Milch geben und 15 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
2. In eine große Schüssel das Mehl, den restlichen Zucker, das Ei, die Butter, den Kardamom und den Vorteig geben und mit dem Knethaken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten.
3. Den Hefeteig zugedeckt an einem warmen Ort ca. eine Stunde gehen lassen, bis sich der Teig mindestens verdoppelt hat.
4. In der Zwischenzeit ein Backblech mit Backpapier auslegen.
5. Für die Füllung die Zwetschgen waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Butter eventuell schmelzen oder leicht erhitzen, so dass sie sich gut auf dem Teig verstreichen lässt.
6. Den Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen. Den Teig mit der geschmolzenen Butter bestreichen, mit braunem Zucker und Zimt bestreuen und die Zwetschgenwürfel gleichmäßig darauf verteilen. Den Teig von der langen Seite her aufrollen und in 12 Schnecken schneiden.
7. Hefeschnecken auf das vorbereitete Backblech setzen, mit einem Geschirrhandtuch abdecken und noch einmal gute 15 Minuten gehen lassen. Alternative zum Backblech ist eine gefettete Backform.
8. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
9. Die Hefeschnecken im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Einschubleiste ca. 30-35 Minuten backen. Danach die gebackenen Hefeschnecken etwas abkühlen lassen.
10. Zum Verzieren Puderzucker mit Wasser verrühren und die Schnecken mit dem Puderzuckerguss bestreichen.

**KAFFEE
ODER TEE**

SWR >>