

# Beeren Schnecken

Die Tage sind schon wieder merklich kürzer geworden. Erste Fröste, bunte Wälder und die kühle Morgenluft sind untrügliche Zeichen, dass die 3.Jahreszeit Einzug gehalten hat.

Diese wunderbaren Beerenschnecken, bringen mit ihrem milden Beerensaroma die Süsse des vergangenen Sommers noch einmal zurück. Setz Dich hin. Halte einen Moment inne und genieße die fruchtigesüsse, vanillige und würzige Geschmacksreise in Deinem Mund.

## Hefe-Teig

100g Sonnenblumenöl oder geschmolzene Butter

250g Milch

10g Hefe frisch

70g Zucker

600g Mehl

10g Salz

2 MS Zitronenpaste oder die abgeriebene Schale zweier Zitronen

Sonneblumenöl/Butter und Milch mischen. Hefe darin auflösen. Zucker und Zitronenpaste/Zeste begeben und alles gut miteinander vermengen. Mehl darüber sieben. Zuletzt das Salz darauf geben. Alle Zutaten von Hand oder mit der Knetmaschine 10 bis 12 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Wirkt der Teig noch zu feucht oder klebt er, noch etwas Mehl dazugeben.

Den Teig luftdicht zugedeckt mehrere Stunden oder über Nacht an einem zimmerwarmen Ort gehen lassen.



## Füllung

150g Frischkäse

450g Beeren gemischt

Schale/Saft von einer ½ gefrorenen Zitrone

3 EL Vanille-Zucker

Hefeteig aus der Schüssel nehmen und zu einem grossen Viereck von ca. 1cm Dicke auswallen. Frischkäse über die ganze Teigfläche streichen. Die gefrorene Zitrone mit Schale und gefrorenem Saft direkt über die Teigfläche raffeln. Die Beeren ebenfalls über den Teig verteilen und zum Schluss den Vanillezucker darüber streuen.



Den belegten Teig satt zu einer Rolle zusammenrollen. Mit einem scharfen Messer ca. 4cm breite Teigrollen abschneiden und auf ein vorbereitetes Backblech legen. Zwischen den Schnecken jeweils einen Abstand von 1cm lassen. Die Teiglinge auf dem Blech nochmals zugedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen. Währenddessen den Ofen auf 170 Grad vorheizen. Für 40 Minuten goldbraun backen.



#### Schneckentopping

150g Frischkäse

4 EL Puderzucker

50ml Milch oder

25ml Milch und 25ml Vollrahm

½ TL Zimt

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und alles zu einer cremigen Sauce schlagen. 1/3 der Creme vor dem Servieren auf die noch warmen Beerschncke träufeln diese mit frischen Beeren garnieren. Den Rest der Creme in einem Schälchen zu den Schnecken reichen.

Tipp: Die Beerschncken schmecken frisch aus dem Ofen am besten. Sie können aber auch ohne Creme eingefroren werden. Vor dem Servieren nochmals zur aufbacken.

Die Beeren können durch geraffelte Äpfel oder Birnen ersetzt werden.

Viel Spass beim Nachbacken und geniessen wünsche Eure Aurelia

