



# Blaubeerschnecken

Süßes Hefengebäck mit Heidelbeeren und weißer Schokolade.

etwa 12 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



## Zutaten:

**Für die rechteckige Springform (28 x 18 cm):**  
Fett

## Hefeteig:

125 ml Milch  
100 g Butter oder Margarine  
400 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
80 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 Eier (Größe M)

## Füllung:

240 g Heidelbeeren (Abtropfgew.)  
100 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß  
50 g weiche Butter oder Margarine  
50 g Zucker  
1 TL gemahlener Zimt  
1 Msp. gemahlener Kardamom

## Guss:

50 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß

## Wie backe ich Blaubeerschnecken?:

### 1 Vorbereiten:

Für den Teig Milch erwärmen, Butter oder Margarine darin zerlassen. Für die Füllung Heidelbeeren auf einem Sieb abtropfen lassen.

### 2 Hefeteig zubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben und mit der Trockenbackhefe sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

### 3 Füllung zubereiten:

Kuvertüre grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Butter oder Margarine mit Zucker, Zimt und Kardamom in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) schaumig rühren. 100 g der Heidelbeeren und die geschmolzene Kuvertüre unterrühren und etwa 1 Min. auf höchster Stufe schaumig rühren.



- 4 Backform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

- 5 Den Teig mit Mehl bestreuen, auf gut bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und zu einem etwa 50 x 30 cm großen Rechteck ausrollen. Füllung auf der Teigplatte verteilen, dabei an den Längsseiten etwa 3 cm Rand frei lassen. Restliche Heidelbeeren gleichmäßig darüber verteilen. Teig von einer Längsseite her aufrollen. Rolle mit einem Sägemesser in 12 Scheiben schneiden. Die Scheiben mit der Schnittfläche nach oben in die Backform setzen. Teigscheiben an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 35 Min.**

Gebäck in der Backform auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- 6 **GUSS:**

Kuchen aus der Form lösen. Kuvertüre grob zerkleinern, in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Kuvertüre zwischendurch einmal durchkneten. Eine kleine Ecke abschneiden und Kuvertüre über die Blaubeerschnecken beliebig verteilen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Blaubeerschnecken können auch warm als Dessert gereicht werden, dazu empfehlen wir eine Dr. Oetker Vanillesoße.
- Das Gebäck lässt sich gut einfrieren.

