

Hefeschnecken

Fruchtig-süße Hefeschnecken mit Marzipan, Pflaumen und Äpfeln gefüllt und mit Walnüssen verfeinert.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die rechteckige Springform (33 x 23 cm) oder:

Für die rechteckige Springform (38 x 25 cm):

Fett

Hefeteig:

200 ml Milch

75 g Butter oder Margarine

500 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

½ Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene

Zitronenschale

1 Ei (Größe M)

Füllung:

500 g Pflaumen

400 g Äpfel, z. B. Holsteiner Cox

100 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse

50 g weiche Butter

2 Eigelb (Größe M)

2 Eiweiß (Größe M)

50 g Zucker

½ Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene

Zitronenschale

100 g gehackte Walnüsse

1 EL Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

Zum Aprikotieren:

2 EL helles Gelee z. B. Apfelgelee

2 TL Wasser

1 Vorbereiten:

Milch erwärmen, Butter oder Margarine darin zerlassen.

2 Hefeteig:

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:

Pflaumen waschen, entsteinen und je nach Größe in 8 oder mehr Spalten schneiden. Äpfel schälen, achteln und klein schneiden. Marzipan in kleine Stückchen schneiden, zusammen mit dem Fett und Eigelb in eine Rührschüssel geben. Alles mit dem Mixer (Rührstäbe) so lange verrühren, bis eine glatte Masse entsteht. Marzipanmasse mit dem Obst mischen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Backform fetten. Backofen vorheizen.

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

- 5 Den Teig leicht mit Mehl bestreuen, auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und zu einem 50 x 30 cm großen Rechteck ausrollen. Füllung auf der Teigplatte verteilen, so dass an den Längsseiten etwa 3 cm frei bleiben.

- 6 Eiweiß in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Zucker und Finesse unter Rühren langsam einrieseln lassen. Walnüsse mit Gustin vermischen und kurz unterheben. Eiweißmasse mit dem Esslöffel portionsweise auf die Füllung geben und gleichmäßig verstreichen. Teig von der langen Seite her eng 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 40 Min.

Gebäck auf einem Kuchenrost in der Backform erkalten lassen.

- 7 **Aprikotieren:**

Rand lösen und entfernen. Gelee und Wasser in einem kleinen Topf verrühren und etwas einkochen lassen. Gebäck damit bestreichen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Hefeschnecken können auch warm als Dessert gereicht werden, dazu empfehlen wir eine Dr. Oetker Vanillesoße.
- Anstatt Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale kann auch Dr. Oetker Finesse Weihnachts-Aroma verwendet werden.
- Das Gebäck lässt sich gut einfrieren.

