

# Trauben-Schnecken

Liebliche Hefeschnecken mit Quarkfüllung und Weintrauben.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Hefeteig:

200 ml Milch  
75 g Butter oder Margarine  
425 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker  
Trockenbackhefe  
75 g Zucker  
1 Pr. Salz  
1 Ei (Größe M)  
1 Eigelb (Größe M)  
50 g Dr. Oetker gehobelte  
Mandeln

### Füllung:

250 g kernlose Weintrauben  
250 g Speisequark (Magerstufe)  
25 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße  
Vanille-Geschmack zum Kochen  
1 Eiweiß (Größe M)

### Zum Aprikotieren:

etwa 3 EL Aprikosenkonfitüre

## Wie backe ich süße Trauben-Schnecken?:

### 1 Hefeteig zubereiten:

Milch erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen. Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

### 2 Füllung zubereiten:

Weintrauben waschen und halbieren. Quark in einer Rührschüssel mit Zucker, Vanillin-Zucker, Soßenpulver und Eiweiß zu einer glatten Creme verrühren.

- 3 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten, zu einer Rolle formen und zu einem etwa 50 x 30 cm großen Rechteck ausrollen. Füllung darauf verstreichen, dabei am Rand etwa 1 cm frei lassen. Trauben gleichmäßig verteilen und Teig von der langen Seite aufrollen (Abb. 1). Rolle mit einem scharfen Messer in etwa 16 gleich große Scheiben schneiden. Diese auf das Backblech legen und an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben. Dann backen.



**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 17 Min.**

Schnecken mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen.

- 4 **Aprikotieren:**  
Konfitüre in einem kleinen Topf unter Rühren einmal kurz aufkochen, dann die warmen Schnecken damit bestreichen (Abb. 2).



#### Tipps aus der Versuchsküche

- Das Gebäck ist einfriergeeignet.