



Heidelbeerschnecken

Zeit gesamt
🕒 3h

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Mittel



Zutaten

für 16 Portionen

Milch	250 ml
Hefe, frisch	0.5 St.
Zucker	60 g
Butter	100 g
Salz	
Eier	2 St.
Weizenmehl, Type 405	600 g
Heidelbeeren, frisch	100 g
Heidelbeerkonfitüre	200 g
Crème fraîche	100 g
Puderzucker	1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, kleiner Topf, Springform 28 cm Durchmesser, Sieb

1. In einem Topf Milch ca. 1 Min. lauwarm erwärmen. Hefe in die lauwarml milch bröckeln, mit 1 EL Zucker auflösen. Hefemilch im Topf zugedeckt ca. 10 Min. gehen lassen. Anschließend in einer Schüssel Hefemilch mit übrigem Zucker, Butter, Salz, 1 Ei und Mehl zu einem glatten Teig verkneten. Erneut 1 Std. gehen lassen.
2. Heidelbeeren waschen, ggf. verlesen und in einem Sieb abtropfen lassen. Übriges Ei trennen (Eiweiß anderweitig verwenden). In einer Schüssel Eigelb mit Konfitüre und Crème fraîche verrühren.
3. Teig nochmals durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen. Mit der Konfitürencreme bestreichen, dabei rundherum einen Rand frei lassen. Beeren gleichmäßig darauf verteilen und Teig von der einer Längsseite aufrollen. Rolle in ca. 5 cm dicke Schnecken schneiden und mit einer Schnittfläche nach oben nebeneinander in eine mit Backpapier ausgelegte Springform setzen. Zugedeckt nochmals ca. 25–30 Min. gehen lassen.
4. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Blaubeerschnecken im Ofen ca. 35–40 Min. backen. Dabei die letzten ca. 5–10 Min. mit Alufolie abdecken, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird. Blaubeerschnecken abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	246 kcal
Kohlenhydrate	38 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	8 g