

# Tici Kaspar

## DINKEL-TOPFEN-SCHNECKEN

### Zutaten für 16 kleine Schnecken:

- 250 g Dinkelvollkornmehl
- 12 g frischer Germ
- 150 ml Vollmilch, lauwarm
- 2 EL Butter, zerlassen
- 2 EL Zucker
- Prise Salz
- Prise Zimt
- 1 MS Kurkuma
- 1 EL Maizena
- 1 Zitronenabrieb

### Außerdem

### Füllung

- 1 Handvoll Rosinen (in Rum eingelegt)
- 250 g Speisetopfen
- 1-2 EL Honig
- Butter zum Ausfetten
- 1 Ei, versprudelt, zum Bestreichen

### Zubereitung:

- Als erstes muss ein Dampf zubereitet werden, dazu werden Germ mit 2 EL warmer Milch, 1 EL Mehl und 1 EL Zucker gut verrührt. Oben drauf noch mit Mehl stauben und bei Zimmertemperatur ca. 20 Minuten gehen lassen.
- Das Dampf mit den übrigen Zutaten in der Küchenmaschine mit Knethaken zu einem geschmeidigen Teig kneten.
- Den Teig in eine Schüssel geben und mit einem Tuch abdecken. An einem warmen Ort gehen lassen, bis der Teig das doppelte Volumen erreicht hat.
- Für die Füllung Topfen mit Rosinen, Honig, Zimt, Kurkuma, Maizena und Abrieb einer Zitrone gut verrühren.
- Den Teig nochmals zusammenkneten und zu einem Rechteck ausrollen.
- Mit der Füllung bestreichen und zu einer Schnecke rollen, ca. 3 cm große Stücke schneiden und in eine gebutterte Auflaufform setzen, nochmals kurz gehen lassen.
- Im vorgeheizten Ofen bei 180°C Ober/Unterhitze ca. 18-20 Minuten goldbraun backen.
- Nach Lust und Liebe mit Staubzucker oder Zimtglasur genießen.

**Zimtglasur:** 2 EL Frischkäse mit 1-2 EL Staubzucker und einer Prise Zimt gut vermischen und mit einem Pinsel über die warmen Schnecken streichen.

**Zubereitungszeit:** ca. 2 Stunden

**Schwierigkeitsgrad:** leicht