

Tici Kaspar

ROTE RÜBEN SCHNECKEN MIT KLETZNFÜLLUNG UND ZIMTGLASUR

Zutaten für ca. 26 Stk.:

Germteig

- 500 g Weizenmehl, glatt
- ½ Germwürfel, frisch
- 100 ml Milch
- 80 g Butter
- 2 Eier
- 200 g Rote-Rüben-Püree (gekochte Rüben püriert)
- ½ TL Salz
- 60 g Feinkristallzucker

Füllung

- 250 g Kletzen, (gedörnte Birnen) gekocht und püriert

- 200 g Bröseltopfen
- 200 g Speisetopfen (20% F.i.T.)
- 2 - 3 EL Honig
- 1 - 2 TL Zimt, Saft und Schale von einer Zitrone

Zum Bestreichen

- 1 Ei, verquirlt mit ½ TL Wasser
- Salz, Pfeffer, Muskat nach Geschmack

Zimtglasur

- 1 EL Frischkäse
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 Messerspitze Zimt
- 4 EL Puderzucker

Zubereitung:

- Weizenmehl und Salz in eine Rührschüssel geben.
- Milch lauwarm machen und die Butter darin schmelzen.
- Zucker beimengen und die Hefe darin auflösen.
- Auch die Eier und das Püree hinzufügen und mit einem Schneebesen vermengen.
- Die Flüssigkeit in das Mehl zügig einrühren. Solange rühren lassen bis sich ein geschmeidiger Teig gebildet hat.
- Der Teig sollte nicht mehr kleben, ansonsten noch ein wenig Mehl unterkneten.
- Den Teig mit Mehl bestauben und in einer Schüssel an einem warmen Ort ca. 1 h gehen lassen.
- In der Zwischenzeit die Kletznfüllung machen: Die Kletzn mit Brösel- und Speisetopfen vermengen.
- Mit Honig, Zimt, Zitronensaft und -schale abschmecken.
- Den Germteig nochmals kurz kneten und zu einem Rechteck ausrollen, die Kletznfüllung gleichmäßig auf der Teigplatte verteilen.
- Zu einem Strutz einrollen und ca. 2,5 cm dicke Scheiben schneiden, in eine große gefettete Auflaufform setzen. Die Schnecken nochmals 10 Min. gehen lassen.
- Mit Ei bestreichen und im Backofen bei 160 Grad Umluft ca. 20-25 Min. backen.
- Für die Glasur alle Zutaten vermengen und die ofenfrischen Schnecken damit einpinseln.
- Aus dem Ofen nehmen, kurz rasten lassen und danach in Stücke portionieren.
- Nach Lust und Laune z.B. mit Vogerlsalat, Kernöldressing und Sauerrahm servieren.