

Tici Kaspar

ROTE RÜBEN SCHNECKEN MIT KLETZENFÜLLUNG UND ZIMTGLASUR

Für 26 Stück:

Germteig

- 500 g Weizenmehl, glatt
- ½ Germwürfel, frisch
- 100 ml Milch
- 80 g Butter
- 2 Eier
- 200 g Rote-Rüben-Püree, gekocht und püriert
- ½ TL Salz
- 60 g Feinkristallzucker
- 200 g Bröseltopfen
- 200 g Speisetopfen (20% F.i.T.)
- 2 EL Honig
- 1 TL Zimt
- 1 Bio-Zitrone

Zum Bestreichen

- 1 Ei, verquirlt mit ½ TL Wasser

Zimtglasur

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

Füllung

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

Zubereitung:

- Weizenmehl und Salz in eine Rührschüssel geben.
- 1 TL Zucker mit Germ auflösen und einen Schuss lauwarme Milch und 1 oder 2 EL Mehl zu einem dickflüssigen Teig verrühren. An einem warmen Ort gehen lassen.
- In der restlichen warmen Milch die Butter schmelzen.
- Die Eier und das Püree ebenfalls zur Flüssigkeit hinzufügen und gut verrühren.
- Die Flüssigkeit und das Dampf 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 stauben und in einer Schüssel an einem warmen Ort ca. um das Doppelte gehen lassen.
- Für die Kletzenfüllung, die faschierten Kletzen mit Brösel- und Speisetopfe vermengen.
- Mit Honig, Zimt, Zitronensaft und -schale abschmecken.
- Den Germteig zusammenkneten und zu einem Rechteck ausrollen, die Kletzenfüllung 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 genießen.

Zubereitungszeit: ca. 120 Minuten

Schwierigkeitsgrad: mittel