



COOKING PASSION SINCE 1877



## HIMBEER-SCHNECKEN MIT ROSEN UND PISTAZIEN



Für 1 Springform ø 38 cm

### ZUTATEN

#### FÜR DIE TEIGSCHNECKEN:

500 g Brotmehl  
45 g Zucker  
1 TL Salz  
10 g Trockenhefe  
300 ml Vollmilch  
45 g Butter  
1 Ei (Größe M)

#### FÜR DIE FÜLLUNG

120 g Himbeeren  
1 TL Maismehl  
250 g Himbeermarmelade  
2 EL zimmerwarme Butter

#### FÜR DEN BELAG

150 g Frischkäse  
160 g Puderzucker  
¼ TL Rosenextrakt  
2 EL Creme Double (optional)  
3 EL gehackte Pistazien  
2 EL essbare Rosenblüten

Mehl für die Arbeitsfläche

### ZUBEREITUNG

Mehl und Zucker in einer großen Schüssel mischen. Salz auf eine, Trockenhefe auf die andere Seite der Schüssel geben. Milch zusammen mit der Butter in der Mikrowelle etwa 60–90 Sekunden erhitzen. Heiße Milch über das Mehl gießen, mit einem Holzlöffel umrühren und das Ei hinzufügen und mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem klebrigen Teig verkneten. Anschließend auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen nochmals für 5 Minuten gut durchkneten, zu einer Kugel formen und in eine geölte Schüssel legen. Mit Frischhaltefolie abdecken und zehn Minuten ruhen lassen.

Frische Himbeeren mit Maismehl bestäuben und gründlich vermengen. Das Maismehl verdickt die Himbeerflüssigkeit, die beim Backen entsteht. Himbeermarmelade dazugeben und gut verrühren.

Eine große Springform mit Butter oder Öl auspinseln. Teig auf einer leicht bemehlten Oberfläche auf eine Größe von 30x40 cm ausrollen. Den Teig, einschließlich der Ränder mit weicher Butter bestreichen. Himbeer-Mix bis zu den Kanten verteilen. Teig von der langen Seite her aufrollen. Mit einem sehr scharfen Messer die Enden abschneiden. Zwölf gleich große Scheiben schneiden und die Teigschnecken in die Backform legen. Die Schnecken in der Gärstufe des Backofens 30 Minuten gehen lassen, bis sich ihre Größe fast verdoppelt hat.

Schnecken aus dem Backofen nehmen. Backofen nehmen und auf CircoTherm® Heißluft 180 CircoTherm® Heißluft vorheizen. Sobald der Backofen die Temperatur erreicht hat, Himbeer-Schnecken auf Einschubhöhe 3 in den Backofen geben und bei niedriger Dampfzugabe zehn Minuten backen. Danach den Dampf ausschalten und die Temperatur auf 170°C reduzieren. Weitere 10-15 Minuten backen, bis der Teig goldbraun ist.

Für die Glasur Frischkäse, Puderzucker, Rosenextrakt und wahlweise Creme Double verrühren und auf den abgekühlten Schnecken verteilen. Mit Rosenblättern und Pistazien bestreuen.

#### Tipp:

Falls die Schnecken zu schnell braun werden, kann man sie in den letzten 5 – 10 Minuten mit Alufolie abdecken.