

Streuselschnecken mit Blaubeeren

Zutaten für ca. 10 Stücke:

Für den Hefeteig:

100 g Butter
125 ml Milch
350 g Mehl
30 g frische Hefe
100 g Zucker
1 Ei (M)

Außerdem:

300 g wilde Blaubeeren aus Kanada (tiefgefroren)

Für die Streusel:

50 g Butter
90 g Mehl
50 g Zucker
1 TL Zimt

Außerdem:

2 EL Zucker zum Bestreuen
nach Belieben etwas Puderzucker



Zubereitung:

1. Butter schmelzen und beiseite stellen. Milch erwärmen. Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken. Hefe hinein bröckeln. 1 TL Zucker zugeben. Milch angießen und alles mit etwas Mehl verrühren. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen.
2. Für die Streusel Butter schmelzen. Mehl mit Zucker und Zimt mischen. Butter zugeben und alles mit einer Gabel vermengen, sodass Streusel entstehen.
3. Für den Teig übrigen Zucker, Butter und Ei zum Vorteig in die Schüssel geben und alles mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt ca. 30-40 Minuten gehen lassen.
4. Teig kurz durchkneten. In ca. 10 Portionsstücke teilen. Jedes Teigstück in bemehlten Händen zu einer Kugel formen, etwas flach drücken und von der Mitte zum Rand hin etwas ausziehen, sodass ein kleiner Rand entsteht. Auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Die gefrorenen Blaubeeren darauf verteilen, mit den Händen leicht in den Teig drücken und mit den Streuseln bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) ca. 18-20 Minuten backen. Die noch heißen Schnecken mit Zucker bestreuen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten + Gehzeit

Nährwertangaben pro Portion:

Energie: 359 kcal / 1504 kJ
Fett: 14,2 g
Kohlenhydrate: 51 g
Eiweiß: 6,1 g

Wild Blueberry Association of North America
Ansprechpartner: mk² gmbh, Maria G. Kraus, Oxfordstraße 24,
D-53111 Bonn, fon: 0228/943 787 – 0,
fax: 0228/ 943 787 – 7, e-mail: info@wildeblaubeeren.de
Fotonachweis: Wilde Blaubeeren aus Kanada
Abdruck honorarfrei
Zwei Belegexemplare erbeten

