

Buchtelschnecken mit Heidelbeeren aus dem Thermomix®



© Buchtelschnecken mit Heidelbeeren - Rezepte mit Herz



60 Min. + Wartezeit



leicht



12 Stück

Leckere Familientradition

Oma und Uroma haben sie immer mit Buchtelschnecken verwöhnt - und Sabine aus Oberhaching setzt diese Tradition begeistert fort, denn ihr Mann liebt dieses süße Gebäck ebenfalls. Das „Rezepte mit Herz“-Team hat ihre Heidelbeer-Buchtelschnecken für den Thermomix® umgetüftelt. Sabine variiert die Füllung auch gerne - je nach Jahreszeit - mal mit Aprikosen, mal mit Zwetschgen oder Kirschen.

Zutaten-Einkaufsliste

- | | | |
|--------------------------|--------------|---------------------------|
| <input type="checkbox"/> | 250 g | Milch |
| <input type="checkbox"/> | 1/2 | Würfel Hefe (21g) |
| <input type="checkbox"/> | 1 | Ei |
| <input type="checkbox"/> | 80 g | weiche Butter |
| <input type="checkbox"/> | 20 g | Mandellikör |
| <input type="checkbox"/> | 500 g | Mehl |
| <input type="checkbox"/> | 1 TL | Salz |
| <input type="checkbox"/> | 250 g | Heidelbeeren |
| <input type="checkbox"/> | | Mehl zum Arbeiten |
| <input type="checkbox"/> | | Fett für die Form |
| <input type="checkbox"/> | | Puderzucker zum Bestäuben |

Zubereitung

1. Milch, Hefe, 80 g Zucker und Vanillezucker im Mixtopf 2 Min./37 °C/Stufe 1 erwärmen.
2. Ei, 50 g Butter, Likör, Mehl und Salz zugeben und 3 Min./Teig- stufe kneten. Teig umfüllen und abgedeckt ca. 1 Std. gehen lassen.
3. Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen. Auflaufform (20 x 30 cm) einfetten. Beeren verlesen, waschen und sorgfältig trocken tupfen.
4. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca. 35 x 45 cm) ausrollen. 30 g Butter auf den Teig streichen, mit 40 g Zucker bestreuen und Beeren darauf verteilen. Teig von der längeren Seite her aufrollen. Mit einem scharfen Messer in 12 Scheiben schneiden. Mithilfe eines Pfannenwenders vorsichtig in die Auflaufform legen. Im heißen Ofen ca. 45 Min. goldbraun backen.
5. Buchtelschnecken abkühlen lassen. Nach Belieben lauwarm oder kalt servieren. Vor dem Servieren dünn mit Puderzucker bestäuben.