

Hefeschnecken mit Kirschen

Hallo ihr Lieben,

ich liebe ja Hefeteig in allen möglichen Varianten und habe mir gedacht, ich backe euch mal meine leckeren Hefeschnecken, aber nicht klassisch mit Nussfüllung, sondern mit lecker fruchtigen Kirschen. Die Schnecken sind auch sehr schnell zubereitet, das längste daran ist eigentlich nur die Gehzeit des Hefeteiges. Sie sind ideal für den Sonntagskaffee oder einfach mal für zwischendurch ☐

Zum Video klick einfach [*HIER*](#)

Zutaten:

500g Mehl (Typ 405)
200ml lauwarme Milch
1 Würfel Hefe
1 TL Salz
90g Zucker
90g Butter
1 Ei (M)
50g gehackte Mandeln
1/2 TL Zimt
1 Glas Kirschen (Abtropfgewicht 350g)
1 Eigelb
etwas Milch
100g Puderzucker

Zubereitung:

Butter schmelzen und auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Mehl in eine Rührschüssel geben, in die Mitte eine Mulde formen und etwa die Hälfte der Milch hier hinein füllen, anschließend die Hefe rein bröseln, etwas Zucker zugeben und mit einer Gabel verrühren, bis sich die Hefe in der Milch gelöst hat. Die Oberfläche der Hefemilch nun mit etwas Mehl vom Rand bedecken, Schüssel mit einem Tuch abdecken und 10 Minuten ruhen lassen.

Nach der Ruhezeit den restlichen Zucker, das Ei und das Salz zugeben und mit dem Knethaken etwa 3 Minuten verkneten. Nun kommt die geschmolzene Butter dazu und der Teig wird 5 bis 8 Minuten auf niedriger Stufe weiter verknetet, bis sich alles gut miteinander verbunden und der Teig sich vom Schüsselrand gelöst hat.

Den Hefeteig nun auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Kugel formen und in die leicht bemehlte Schüssel zurück geben, auf die Oberfläche auch noch etwas Mehl streuen und den Teigling an einem warmen Ort 60 Minuten ruhen lassen.

Kirschen abgießen und abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Mandeln mit Zimt vermischen. Eigelb mit etwas Milch verquirlen.

Nach der Ruhezeit, der Teig sollte sich jetzt verdoppelt haben, wird er auf eine bemehlte Arbeitsfläche gegeben und auf ein Maß von ca. 40×50 cm ausgerollt. Hierauf werden nun die Kirschen und die Zimt-Mandeln verteilt und anschließend wird die Rolle von der langen Seite her aufgerollt.

TIPP: Bevor ich die Rolle komplett zusammen rolle, gebe ich auf den oberen Rand noch etwas Kirschsafft und rollen ihn dann erst bis zum Ende. Dadurch klebt der Hefeteig nun zusammen und kann beim Backen an der Naht nicht aufgehen.

Nun werden etwa 2,5 bis 3cm dicke Scheiben mit einem scharfen Messer abgeschnitten, diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech gelegt und mit der Ei-Milch bestrichen und in den vorgeheizten Backofen bei 160° Umluft oder 175° Ober-/Unterhitze etwa 18 bis 20 Minuten goldgelb gebacken. Auf einem Abkühlgitter auskühlen lassen.

Abschließend aus Puderzucker und etwas Kirschsafft eine dickflüssige Glasur rühren und die Hefeschnecken damit verzieren.

Viel Spaß beim Nachbacken!

Eure Nicole