

Kirsch-Schnecken aus der Pfanne

Ein Hochgenuss für Augen und Gaumen der sommerliche Fruchtigkeit auf den Teller zaubert.

🌱 vegetarisch ⌚ etwa 60 Min.+ 2,5 Std. Gehzeit ||| mittel



Bild: © Ariane Bille für BVEO

Zubereitung

- Für den Teig Trockenhefe und warme Milch in einer großen Schüssel vermischen und etwa 15 Min. gehen lassen.
- Zucker, Eier und Mehl dazu geben. Mit dem Knethaken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. Falls der Teig zu klebrig sein sollte, noch etwas Mehl nachgeben. Teig mit einem Geschirrtuch abdecken und etwa 2 Std. an einem warmen Ort gehen lassen.
- Inzwischen eine runde Backpfanne (35 cm Durchmesser) einfetten und die Kirschen entsteinen.
- Den Backofen auf 190°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- Teig halbieren. Eine Hälfte auf einer leicht bemehlten Arbeitsplatte rechteckig ausrollen. Die Hälfte der Marmelade auf dem Teig verstreichen und die Hälfte der Kirschen auf der Marmelade verteilen.
- Den Teig von der langen Seite her eng aufrollen und die Rolle mit einem scharfen Messer in 12 gleich dicke Stücke schneiden. Schnecken kranzförmig in die Mitte der Form setzen. Mit der zweiten Teighälfte genauso verfahren und die Schnecken am Ende noch mal 15 Min. gehen lassen.
- Die Schnecken auf mittlerer Schiene des Ofens etwa 25 Min. goldbraun backen
- Für den Guss Puderzucker und Kirschsafft miteinander verrühren, sodass ein glatter Guss entsteht.
- Schnecken aus dem Ofen nehmen und etwas auskühlen lassen. Kirsch-Guss über den Schnecken verteilen und am besten gleich lauwarm genießen.

Zutaten für 24

Kirsch-Schnecken:

- 1 Packung Trockenhefe
- 175 ml lauwarme Vollmilch
- 120 g Zucker
- 4 Eier
- 750 g Weizenmehl
- 100 g weiche Butter
- Ca. 10 EL Kirschmarmelade
- 140 g frische Kirschen
- 70 g Puderzucker
- 4 TL Kirschsafft



Bild: © Ariane Bille für BVEO



Bild: © Ariane Bille für BVEO



Bild: © Ariane Bille für BVEO



Bild: © Ariane Bille für BVEO



Bild: © Ariane Bille für BVEO



Bild: © Ariane Bille für BVEO

Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVEO“ oder „Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse“ an Bild und Text. Die angehängten Daten dürfen nur für Zwecke der Information über Obst und Gemüse verwendet werden. Eine Weitergabe an Dritte sowie die Veränderung des Datenmaterials ist nicht gestattet. Eine erneute Verwendung zu einem anderen Zeitpunkt oder Zweck bedarf einer erneuten Genehmigung durch das Pressebüro Obst und Gemüse. Wir freuen uns über ein Belegexemplar oder eine kurze E-Mail, wenn Sie unser Material nutzen.



Pressebüro deutsches Obst und Gemüse
c/o Pretzlaw Communications
Neue Schönhauser Straße 20
10178 Berlin