

RHABARBER- HEFESCHNECKEN



Hefeteig:

250 g	Milch
1/2	Hefewürfel
50 g	Butter
60 g	Zucker
400 g	Mehl
3/4	Salz

Füllung:

400 g	Rhabarber, geschält, in Stücken
35 g	Zucker
1 TL	Zimt
120 g	gemahl. Mandeln (geschält od. ungeschält)

Glasur:

100 g	Zucker
3 – 4 EL	Zitronensaft

1. Teig: Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 10min. / Knetstufe. In einer Schüssel zugedeckt ca. 2h aufs Doppelte aufgehen lassen.
2. Füllung: Alle Zutaten bis und mit Zimt in den Mixtopf geben 10 min. / 100°C / Stufe 1. Dann 10 sek. / Stufe 5. Etwas auskühlen lassen, dann Mandeln untermischen.
3. Wenn der Teig fertig aufgegangen ist, Backofen auf 160°C Heissluft vorheizen (Ober-Unterhitze 180°C).
4. Teig zu einem Rechteck von ca. 30x60cm auswallen, Füllung darauf verteilen, dabei oben und unten 3cm Rand frei lassen. Rand mit etwas Wasser bepinseln. Von der Längsseite her aufrollen, für ca. 10 min. tiefkühlen (Teigrolle wenn nötig halbieren). In 12-16 Schnecken schneiden (ca. 2cm dick) und auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen.
5. In der Ofenmitte 25-30min. backen. Bleche nach der Hälfte tauschen (oder nacheinander backen).
6. Glasur: Zucker in den Mixtopf geben und 10 sek. / Stufe 10 pulverisieren. In eine Tasse umfüllen und Zitronensaft dazugeben. Noch warme Hefeschnecken damit bepinseln und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Rezept aus Swissmilk.ch umgeschrieben auf Thermomix®-Anwendung