



Himbeer Swirl Rolls

★★★★★

Gebäck, Kekse & Co.

Vorbereitungszeit: 3 Std., 40 Min. **Kochzeit:** 25 Min. **Gesamtzeit:** 4 Std., 5 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

250 ml Milch, warm
140 g Zucker
120 g Butter, weich
650 g Mehl
2 Ei(er)
1 Prise(n) Salz
30 g Hefe, frisch
400 g Himbeeren, gefroren
80 g Zucker
1 EL Speisestärke
160 g Puderzucker
40 g Butter, geschmolzen
4 EL Sahne

NÄHRWERT

Calories: 5567 kcal
Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Die Hefe in der warmen Milch auflösen, Zucker, Butter, Mehl, Salz, Eier dazu geben und einen Hefeteig erstellen.

Den Teig an einem warmen Ort mind. eine Stunde gehen lassen, oder bis er sich verdoppelt hat.

Dann den Teig zu einem Rechteck, 30x60 cm ausrollen. Für die Füllung die gefrorenen Himbeeren mit dem Zucker und der Speisestärke verrühren und auf dem ausgerollten Teig verteilen. Es ist wichtig, dass die Himbeeren noch gefroren sind, da es sonst zu matschig wird.

Den Teig zu einer Rolle aufrollen und in 16 Scheiben schneiden.

Die Scheiben in eine vorbereitete rechteckige Form oder kleines tiefes Blech füllen und nochmals an einem warmen Ort für 1-2 Stunden gehen lassen.

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Springform in den Ofen stellen und ca. 25 min. backen, oder bis sie goldbraun sind.

Für den Guss die Butter mit dem Puderzucker und der Sahne verrühren und auf den noch warmen Schnecken verteilen.

Warm schmecken diese Schnecken am besten.