

Marmeladenschnecken mit Yogurette



30 Minuten



25-30 Minuten



16 Hefeschnecken

Zutaten

Für den Hefeteig:

450 g Mehl
15 g frische Hefe
180 ml Milch 1,5 %
40 g Butter
50 g Zucker

Für die Füllung:

80 g Erdbeermarmelade
4 Riegel Yogurette

Für die Dekoration:

65 g weiße Schokolade
2 Riegel Yogurette, in Stücke geschnitten



Utensilien

Schüsseln, Teigroller, Kochtopf, Herd, Sieb, Handrührgerät mit Knethaken, Auflaufform, Backofen, Messer, Schneidebrett

Zubereitung

Hefeteig:

- Milch erwärmen und mit Hefe und 1 EL Zucker verrühren, 10 Minuten stehen lassen.
- Mehl in eine Schüssel sieben, Hefe-Milch-Mischung, Butter, restlichen Zucker hinzufügen. Zu einem glatten Teig kneten.
- Teig auf bemehlter Fläche 2 Minuten kneten und in einer Schüssel 1 Stunde gehen lassen.

Hefeschnecken:

- Teig durchkneten, zu einem Rechteck ausrollen. Marmelade und die gehackten Riegel Yogurette darauf verteilen.
- Teig einrollen, in Stücke schneiden und in eine gefettete Form legen. 30 Minuten gehen lassen.
- Backofen auf 170 °C vorheizen, Schnecken 25-30 Minuten backen.

Dekoration:

- Weiße Schokolade schmelzen, über Schnecken träufeln. Gehackte Yogurette darüber streuen.