

Heidelbeer-Rolls

Auf dem großen runden Stein

Vorbereitungszeit 40 Min | Backzeit 30 Min

So wird's gemacht:

Milch, Hefe und Zucker in den Mixtopf geben und 2 Min/37°C/Stufe 1 erwärmen.

Mehl, Zitronenabrieb, Zitronensaft, 2 Eier und 60 g Butter zugeben und 3 Min/kneten. Teig auf die leicht bemehlte Teigunterlage geben, mit einem Tuch abdecken und 30 Min gehen lassen.

Backofen auf 180 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

60 g Butter in die kleine Elfe geben und während dem vorheizen im Backofen schmelzen.

Heidelbeeren verlesen, waschen und mit der Marmelade vermischen.

Nun den Teig auf der Teigunterlage ausrollen, mit der zerlassenen Butter bestreichen, den braunen Zucker darauf verteilen und die Heidelbeermischung darauf streichen, dabei rundherum 2 cm Rand frei lassen.

Teig von der Längsseite her aufrollen und in Scheiben schneiden. Teigschnecken auf den leicht gefetteten großen runden Stein verteilen, in den vorgeheizten Backofen geben und 30 Min backen.

Frischkäse, Puderzucker und Zitronensaft vermischen, auf den noch warmen Schnecken verteilen und abgekühlt servieren.



ZUTATEN: für 12 Stück

- 200 g Milch
- 1 Würfel Hefe
- 50 g Zucker
- 450 g Mehl
- 1 Pck Zitronenabrieb
- 15 ml Zitronensaft
- 2 Eier
- 120 g Butter
- 400 g Heidelbeeren
- 250 g Waldfruchtarmelade
- 2-3 EL brauner Zucker
- 150 g Frischkäse
- 100 g Puderzucker
- 1/2 TL Zitronensaft

Gutes Gelingen, Deine Melli