



Süße
Backideen

MIT EVELIN
& GLOBUS



Blaubeer-Hefeschnecken
mit Vanille-Frosting



globus.de



ca. 12 Stück



1 h 20 min
+ 1 h 20 min
Ruhezeit



mittel



1x Springform
28 cm
oder Auflaufform
37 x 24 cm



Zutaten Hefeteig

- 75 g Wasser
- 17 g frische Hefe
- 55 g Zucker
- 150 g Pflanzenmilch, lauwarm
- 500 g Mehl
- ½ TL Salz
- 50 g Apfelmus
- 55 g Rapsöl

Zutaten Blaubeerkonfitüre

- 250 g TK-Blaubeeren
- 1 TL Vanillepaste
- 50 g Bio-Gelierzucker, z.B. von Alnatura

#vegan

Zutaten Vanille-Frosting

- 45 g vegane Bio-Margarine, z.B. von ALSAN
- 90 g veganer Frischkäse
- 75 g Puderzucker
- 1 TL Vanillepaste (z.B. von Globus-Qualitätsmarke)

So geht's:

1

Zubereitung Hefeteig:

Wasser, Hefe und Zucker in einen Topf geben und auf 37 Grad erwärmen. Anschließend lauwarme Pflanzenmilch und die Hälfte des Mehls dazugeben und solange rühren, bis sich alle Zutaten gebunden haben, 5 Minuten ruhen lassen. Danach Salz, das restliche Mehl, Apfelmus und das Rapsöl dazugeben und den Teig etwa fünf Minuten gut durchkneten. Anschließend den Teig zu einer Kugel formen und in eine mit Öl bepinselte Schüssel legen. Mit einem Handtuch abgedeckt den Hefeteig etwa eine Stunde gehen lassen.

2 **Zubereitung Blaubeerkonfitüre:**

200 g TK-Blaubeeren in einen Topf geben und leicht antauen lassen. Vanillepaste und Gelierzucker ebenfalls hinzugeben, alles miteinander verrühren und bei höchster Stufe zum Kochen bringen. Sobald die Konfitüre kocht, Hitze reduzieren und unter ständigem Rühren etwa 5 Minuten köcheln lassen, damit man eine dickflüssige Konsistenz erhält. Konfitüre vom Herd ziehen und abkühlen lassen. Die restlichen TK-Blaubeeren mit einem Spatel unterrühren.

3 **Zubereitung Vanille-Frosting:**

Vegane Bio-Margarine, veganen Frischkäse und Vanillepaste in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze leicht erwärmen. Puderzucker ebenfalls in den Topf sieben und alles mit einem Schneebesen zu einer glatten Masse verrühren.

4 **Fertigstellung:**

Eine Auflaufform fetten und mehlen oder mit Backpapier auskleiden. Nachdem sich das Volumen des Hefeteigs verdoppelt hat, den Teig aus der Schüssel nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem etwa 6 mm dicken Rechteck (30cm x 40cm) ausrollen. Danach die Teigplatte mit der Konfitüre bestreichen und die Teigplatte von der schmalen Seite her aufrollen. Die Rolle anschließend mit einem scharfen Messer oder einem Bindfaden in 12 gleichmäßige Schnecken "schneiden". Durch den Bindfaden-Trick tritt die Füllung nicht aus und die Blaubeer-Hefeschnecken behalten ihre schöne runde Form. Dafür den Faden unter die Teigrolle schieben und nun die beiden Fadenenden nach oben hin zusammenziehen, sodass man eine perfekt geformte Hefeschnecke erhält. Die Blaubeer-Schnecken in eine Auflaufform mit etwas Abstand nebeneinander setzen und das ganze abgedeckt nochmals 20 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Anschließend die Blaubeer-Schnecken etwa 20-25 Minuten lang goldbraun backen. Das Gebäck aus dem Ofen nehmen und großzügig mit dem Vanille-Frosting bestreichen. Frisch aus dem Ofen und warm schmecken die Blaubeer-Schnecken am Besten!

Guten Appetit,
eure Evelin



Rezepte online nachlesen!

Alle Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

[globus.de/suessebackideen](https://www.globus.de/suessebackideen)