



Süße Verführung Hefeschnecke

großer runder Stein

Das brauchst du dafür:

Hefeteig:

- 550 g Dinkelmehl 630
- 20 g frische Hefe
- 80 g Zucker
- 80 g Butter
- 1 TL Black and White Vanillezucker
- 250 ml lauwarme Milch
- 2 Eier
- 1 TL abgerieben Bio Zitronenschale

Füllung:

- 30 ml Omas Butteröl
- 5 EL Zucker
- 1 EL Süße Verführung

Frosting:

- 150 Doppelrahmfrischkäse
- 60 g Puderzucker
- 1 TL Black and White Vanillezucker
- 1-2 EL Milch

So wird's gemacht:

- Alle Zutaten für den Hefeteig zu einem weichen Hefeteig ca. 10 Min. kneten. Am besten mit einer Küchenmaschine (wichtig der Teil sollte sich vom Schüsselrand lösen)
- Anschließend in die große Nixe umfüllen und abgedeckt 1 h ruhen lassen (oder bis er oben am Deckel anstößt)
- Die Teigunterlage gut bemehlen und den Hefeteig großzügig mit dem Teigroller ausrollen.
- Die Teigplatte mit Omas Butteröl bestreichen, Zucker und Süße Verführung vermischen und über das Öl verteilen.
- Die Teigplatte in ca. 2 cm breite Streifen teilen und den ersten Streifen Schneckenförmig aufrollen und auf den zweiten Streifen setzen und ebenfalls aufrollen
- Dies dann auf die leicht gefettete Stoneware setzen und die restlichen Stränge um die Schnecke umwickeln.
- Nochmals abgedeckt 40 Min. gehen lassen und dann den großen runden Stein mit der Schnecke in den kalten Backofen auf ein Gitterrost unterste Schiene geben und bei 170 °C Ober- /Unterhitze für ca. 45 Min goldbraun backen.
- Nach der Backzeit auf dem Kuchengitter gut abkühlen lassen.
- Zum Schluss alle Zutaten für das Frosting verrühren und vor dem Servieren über die Süße Verführung Schnecke verteilen.