



# raspberry filled streusel buns

Hefeteig Schnecken

ERGIBT: CA. 10STK.

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 70MIN.

BACKZEIT: CA. 20MIN.

## ZUTATEN

Hefeteig:

300g Mehl

20g Hefe

1/2 TL Vanilleextrakt

30g Zucker

140g Milch, lauwarm

35g Butter, weich

1 Ei, verquirlt

Himbeerfüllung:

300g Himbeeren, aufgetaut

20g Zucker

1 TL Stärke

1/2 TL Zimt

Streusel:

50g Mehl

30g Zucker

25g Butter, geschmolzen

ca. 50g Johannisbeeren

ca. 50g Mandeln, gehobelt

## ZUBEREITUNG

1. Für den Hefeteig das Mehl mit der Hefe, Vanille und Zucker vermischen. Die Milch mit der Butter begeben, vermischen. Zum Schluss das Ei begeben und für ca. 7min. zu einem glatten, elastischen Teig verkneten. Der Teig sollte nicht mehr an den Händen und am Schüsselrand kleben. Mit einem feuchten Geschirrtuch den Hefeteig in der Schüssel abdecken und für etwa 30–60min. aufs doppelte aufgehen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Streusel zubereiten. Hierfür das Mehl mit dem Zucker vermischen, die geschmolzene Butter begeben, nur solange rühren bis eine krümelige Masse entsteht, bis zur Weiterverarbeitung kühl stellen.
3. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche von ca. 40x50cm dünn ausrollen.
4. Die Himbeeren mit dem Zucker, Stärke und Zimt mischen. Gleichmässig auf dem Teig verteilen und von der langen Seite her eng aufrollen. Mit einer Küchenschnur ca. 2cm grosse Stücke schneiden. Die entstandenen Hefeschnecken vorsichtig mit der Schnittfläche nach oben mit etwas Abstand zueinander, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit Frischhaltefolie abdecken und nochmals für ca. 20–30min. aufgehen lassen.  
**Heize den Ofen auf 180°C O/U vor.**
5. Die Johannisbeeren mit den Mandeln und Streusel über die Schnecken verteilen und für ca. 20min. goldbraun backen. Herausnehmen, komplett abkühlen lassen.
6. Eventuell mit einer Puderzuckerguss verzieren und anschliessend vernaschen.

