



Heidelbeer-Schnecken mit weißer Schokolade

Zutaten (für acht Portionen):

Teig

200 ml Milch
80 g Zucker
Salz
1 Würfel Hefe
500 g Weizenmehl
80 g Butter, weich
1 Ei
Kardamom, gemahlen
Zimt, gemahlen

Füllung

1 Zitrone, unbehandelt
100 g Quark
150 g Frischkäse
Zimt, gemahlen
120 g Wildheidelbeeren (TK)
1-2 EL Heidelbeer-Konfitüre
50 g weiße Kuvertüre oder Schokolade
Minze

Sowie

100 g weiße Kuvertüre oder Schokolade
1 kleines Stück Ingwer, gerieben
50 g Heidelbeer-Konfitüre
80 g Kulturheidelbeeren
Puderzucker und Schlagsahne nach Geschmack

Zubereitung (circa 50 Minuten, ohne Gar- und Wartezeiten):

Die Milch sanft erwärmen und Zucker, eine Prise Salz und die Hefe darin lösen. Aktiv werden lassen, dann mit einem Teil des Mehls zu einem noch sehr feuchten Vorteig vermischen. Etwa 20 Minuten quellen lassen. Dann weiche Butter, Ei, Kardamom, Zimt und das übrige Mehl dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten, der nicht mehr an den Händen klebt. Bei Bedarf die Konsistenz mit etwas Mehl steuern. An einem warmen Ort abgedeckt gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat.

In der Zwischenzeit für die Füllung Zitronenabrieb, Quark, Frischkäse, Zimt, zwei Drittel der aufgetauten Heidelbeeren, Konfitüre, grob gehackte Kuvertüre und fein geschnittene Minze vermischen.



Den Teig nun mit einem Nudelholz rechteckig ausrollen und die Füllung darauf verteilen, dabei einen großzügigen Rand lassen. Von der langen Seite des Teigs aus mit leichter Spannung aufrollen. Dabei darauf achten, dass wirklich gerollt wird und die Füllung nicht vor sich hergeschoben wird. In dicke Scheiben schneiden und auf einer Schnittfläche in eine gefettete Auflaufform geben. Einen Teil der Kuvertüre fein hacken und gemeinsam mit den restlichen Wildheidelbeeren in die Zwischenräume der Schnecken geben. Abgedeckt nochmal ruhen lassen, bis der Teig deutlich aufgegangen ist, das sollte etwa 30 Minuten dauern. Dann im Ofen bei 180 Grad etwa 30 Minuten backen, bis die Schnecken gebräunt sind.

Die übrige Kuvertüre über einem heißen Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen, sodass sie dickflüssig wird. Für den Dip den Saft der Zitrone mit Ingwer in einem Topf erwärmen. Konfitüre und halbierte Heidelbeeren hinzugeben und kurz aufkochen lassen. Die warmen Schnecken nun mit Puderzucker bestäuben und die geschmolzene Kuvertüre entweder mit einem Löffel oder einem feinen Spritzbeutel aus Backpapier über die warmen Zimtschnecken spinnen. Fest werden lassen, mit dem Dip und nach Belieben mit Schlagsahne anrichten und genießen.

Nährwerte pro Portion:

541 kcal – 19 g Fett – 15 g Eiweiß – 79 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist vegetarisch.