

Apri-geil-Schnecken

Ursprünglich liefen diese Hefeteilchen unter dem Arbeitstitel „No-Cinnamon-Rolls“. Denn sie sehen auf den ersten Blick aus wie die typischen Zimtschnecken, die gerollt nebeneinander in einer Auflaufform gebacken werden. Bei unseren Schnecken kommt allerdings kein Zimt zum Einsatz. Dafür Vanillepudding und Aprikosen.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

Für den Hefeteig

220 ml Milch (plus etwas Milch zum Bestreichen)
70 g Butter (plus Butter zum Einfetten der Form)
500 g Mehl (plus Mehl für die Arbeitsfläche)
80 g Zucker
1 Prise Salz
1/2 Würfel frische Hefe

Für die Füllung

1 Dose Aprikosen (Abtropfgewicht ca. 250 g) -> den Saft unbedingt aufheben
1/2 Päckchen Vanillepuddingpulver
200 ml Maracujasaft (andere ähnliche Säfte gehen auch)

Für den Zuckerguss

c a. 120 g Puderzucker
2 EL Zitronensaft oder Limettensaft

Zubereitung

1. Wir kümmern uns zuerst um den Hefeteig. Erwärmt 220 ml Milch in einem kleinen Topf und schmelzt 70 g Butter darin. Lasst das Ganze nicht zu heiß werden. Dann gebt ihr 500 g Mehl, 80 g Zucker und eine Prise Salz in eine Schüssel und vermischt alles miteinander. Zerbröselt den halben Würfel Hefe über der Mehl-Mischung und gießt dann die lauwarme Butter-Milch-Mischung dazu. Verknetet das Ganze zu einem Teig und lasst ihn ca. 45 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen. Kleiner Tipp: Wenn ihr gerade keine warme Heizung oder ähnliches parat habt, erhitzt einfach den Backofen auf 50 Grad, schaltet ihn aus und stellt die abgedeckte Schüssel mit dem Teig in den Ofen. Der Hefeteig kann jetzt wunderbar aufgehen.

- 2.** In der Zwischenzeit könnt ihr euch um die Füllung kümmern. Lasst die Aprikosen abtropfen und fangt dabei die Flüssigkeit auf. Die braucht ihr nämlich jetzt für das Puddingpulver. Gebt ein halbes Päckchen Vanillepuddingpulver in eine kleine Schüssel, gebt 2 EL vom Dosen-Aprikosen-Saft dazu und streicht das Pulver glatt. Dann kocht ihr 200 ml Maracujasaft auf und rührt das Puddingpulver mit einem Schneebesen ein. Lasst den Pudding einen kurzen Moment köcheln, rührt dabei weiter um und nehmt danach den Topf vom Herd. Wenn ihr verhindern wollt, dass sich auf dem Pudding eine Haut bildet, gebt ihr ihn in eine Schüssel und legt Frischhaltefolie über die Puddingoberfläche. Zum Schluss schneidet ihr noch die Aprikosen in kleine Würfel.
- 3.** Bevor ihr den Teig ausrollt, belegt und zu Schnecken formt, solltet ihr die Auflaufform gut einfetten. Dann rollt ihr den Teig auf einer bemehlten Fläche zu einem Rechteck aus. Das Rechteck sollte ungefähr 25 x 45 cm groß sein. Jetzt kommt der Belag obendrauf. Nehmt einen Teigschaber oder einen großen Löffel und verstreicht den Pudding gleichmäßig auf dem Teig und belegt ihn mit den Aprikosenwürfeln. Rollt den Teig von der langen Seite her zu einer länglichen Wurst auf und schneidet diese Rolle in 12 gleichgroße Stücke.
- 4.** Legt die Teig-Schnecken mit etwas Abstand in die gefettete Auflaufform und bepinselt die Schnecken mit ein bisschen Milch. Das sorgt nachher für eine goldglänzende Oberfläche. Stellt die Auflaufform in den vorgeheizten Backofen und backt die Schnecken ca. 30 Minuten lang bei 180 Grad Ober-/Unterhitze.
- 5.** Nach dem Backen lasst ihr die Schnecken auskühlen. Zum Schluss verrührt ihr den Puderzucker mit dem Zitronensaft und träufelt den Zuckerguss über die Schnecken. Fertig.