



## Hefeschnecken mit Kirschen

### Zutaten

#### Hefeteig

- 20 gr Hefe
- bis max. 100 ml Milch, handwarm
- 80 gr Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 500 gr Mehl
- 200 gr Ricotta
- 1 TL Salz
- 1 Ei
- 80 g Butter, flüssig

#### Füllung

- 200 gr Philadelphia
- 80 gr Puderzucker
- 20 gr Stärke
- 1 Ei
- 1 TL Vanilleextrakt

400 g Kirschen (frisch oder TK)

### **Guss**

3 EL Puderzucker

1 - 2 EL Zitronensaft

### **Zubereitung**

Entweder einen verstellbaren Backring auf 26 cm einstellen und auf ein mit Backpapier belegtes Lochblech setzen oder eine 26er Springform verwenden.

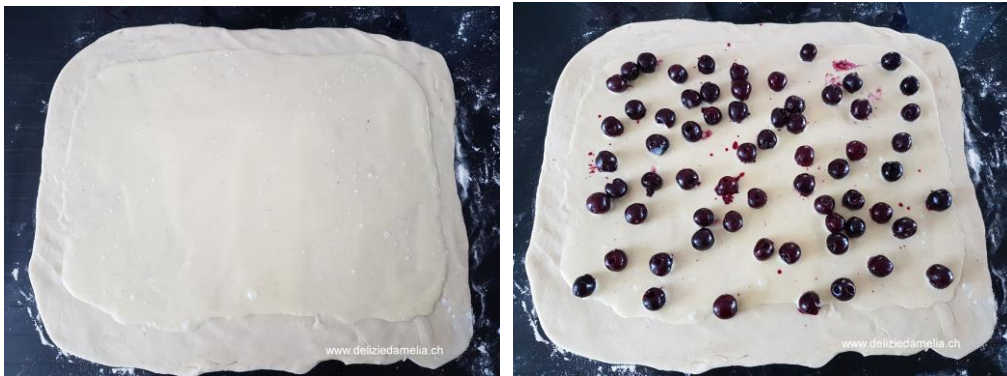
Verwendet man frische Kirschen, diese entsteinen.

### **Hefeteig**

Die Hefe mit der Hälfte der Milch, Zucker und Vanilleextrakt in die Rührschüssel geben und mit einem Schwingbesen leicht verrühren. Mehl, Ricotta, Salz und Ei hinzufügen und mit dem Knethacken verkneten. Butter und allenfalls die restliche Milch hinzugeben und mindestens 5–7 Min. zu einem glatten Hefeteig verkneten. Der Teig sollte weich sein. Eine Schüssel mit wenig Backtrennspray besprühen und den Teig hinein legen. Schüssel zudecken und Teig um das Doppelte aufgehen lassen. Dauert ca. 60 – 90 Minuten.

### **Füllung**

Philadelphia, Puderzucker, Stärke, Ei und Vanilleextrakt mit dem Schneebesen glatt rühren. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem 50 x 40 cm großen Rechteck ausrollen.



Mit der Füllung bestreichen, dabei einen Rand von etwa 3 cm frei lassen und mit den Kirschen belegen. Teig von der langen Seite her fest aufrollen. Mit einem scharfen Messer oder Garn in 3 cm große Stücke schneiden und diese mit der Schnittfläche nach oben in den Backring oder Springform legen. Dabei außen beginnen und die Form nach innen hin auffüllen.





Abgedeckt erneut ca. 30 Min. gehen lassen. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze während ca. 35 Min. backen. Den Kuchen kurz abkühlen lassen, vorsichtig vom Tortenrahmen lösen und auf eine Tortenplatte setzen.

### **Guss**

Puderzucker mit Zitronensaft verrühren und mit einem Löffel über die Hefeschnecken verteilen.

