



Vanille-Hefeschnecken mit Waldbeeren

Ergibt etwa 12 oder 24 Portionen

Zutaten Hefeteig

20 g Frischhefe
80 g Zucker
1 Ei
230-240 ml Milch
500 g Mehl
1 TL Salz
1 TL Vanilleextrakt
80 g weiche Butter

Zutaten Füllung

45 g Stärke
250 ml Milch
1 Ei
120 g Ricotta-Käse
120 g Frischkäse (z. B. Philadelphia)
60 g Zucker
2 TL Vanilleextrakt



ca. 300 g gemischte Beeren (Heidelbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren)
Puderzucker oder süsser Schnee

Zubereitung Hefeteig

Zubereitung Hefeteig im Thermomix

Milch, Zucker und Hefe in den Mixtopf des Thermomixes geben. Deckel verschliessen. Das Ganze während 3 Minuten/37°/Stufe 2 vermischen.

Restliche Zutaten dazu geben. Deckel verschliessen und während 3 Minuten/Knetstufe den Teig verkneten.

Teig zu einer Kugel formen und in eine Schüssel geben. Bevor der Teig in die Schüssel gelegt wird, diese zuerst mit etwas Backtrennspray einsprühen. Deckel verschliessen und Teig ca. 1.5 – 2 h bis zur Verdoppelung gehen lassen.

Zubereitung Hefeteig in der Knetmaschine

Milch leicht erwärmen, sie sollte knapp handwarm sein. Achtung, die Milch darf auf keinen Fall mehr als 50° Grad erreichen, ansonsten sterben die Hefebakterien ab.

Handwarme Milch, Zucker und Hefe in die Schüssel der Knetmaschine geben. Das ganze umrühren bis die Hefe flüssig wird.

Die restlichen Zutaten dazu geben und während ca. 6 – 7 Minuten gut verkneten lassen. Es sollte einen schönen und elastischen Teig entstehen.

Zu einer Kugel formen und in eine Schüssel, welche vorher mit wenig Backtrennspray eingesprüht wurde, geben. Deckel verschliessen und ca. 1.5 – 2 h bis zur Verdoppelung gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Pudding für die Füllung zubereiten.

Zubereitung Füllung

Milch, Ei, Stärke, Vanilleextrakt und Zucker in eine Pfanne geben und sehr gut verrühren. Kochplatte einschalten und unter ständigem Rühren aufkochen. Weiterrühren bis der Pudding eindickt. Pfanne vom Herd nehmen und in eine flache Schale leeren. Pudding mit Frischhaltefolie zudecken. Folie sollte die Oberfläche des Puddings berühren, damit sich keine Haut bildet.

Pudding erkalten lassen.

Sobald der Teig um das Doppelte aufgegangen ist, zu einem Rechteck ausrollen (ca. 40x50 cm).

Kalter Pudding in eine Schüssel geben. Zur Vermeidung von Klümpchen Pudding zuerst durch ein Sieb streichen. Ricotta und Frischkäse dazu geben und vermischen. Pudding gleichmässig auf dem Teig verstreichen. Ich nehme dabei gerne einen kleinen Spachtel zur Hilfe.

Die Beeren darüber verteilen.



Den Teig satt aufrollen.

Da mir die ganze Menge zu viel war, habe ich die Rolle halbiert. Danach habe ich beide Rollen in Frischhaltefolie gewickelt. In der Regel rolle ich die Schnecken auf und schneide sie. Letztlich las ich, dass man die Rolle während einer Stunde in den Tiefkühler stellen könne damit sie schöner in der Form bleiben. So wollte ich es versuchen. Das Schneiden ging wirklich besser.

Die zweite Rolle lasse ich im Tiefkühler und werde sie zu einem späteren Zeitpunkt backen.

Bei der Mengenangabe habe ich geschrieben, dass die Zutaten für ca. 12 – 24 Stück reichen. Diese Spannweite hängt davon ab, ob man die ganze Menge oder nur die halbe Menge zubereitet. Schnecken in 2 – 2.5 cm breite Scheiben schneiden und auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech legen. Ofen auf 200° Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.



Die geschnittenen Schnecken in den vorgeheizten Ofen schieben und während ca. 25 – 30 Minuten goldbraun backen.

Vor dem Servieren mit süßem Schnee oder Puderzucker bestreuen.

