

Zwetschgenschnecken mit Marzipan

Diese Schnecken sind einfach ein Traum. Ich habe aus diesem Rezept 24 Schnecken rausbekommen. Also solltet Ihr nicht ganz so viele benötigen, dann halbiert das Rezept einfach.

Für den Hefeteig:

500g Mehl
80g Zucker
1 Prise Salz
100g Butter flüssig und abgekühlt
1 Würfel oder 2 P. Trockenhefe
2 Ei
1 P. abgeriebene Zitronenschale
200ml lauwarme Milch

400g Marzipan

Ca. 700g entsteinte Zwetschgen



Für die Streusel:

250g Mehl
150g kalte Butter
120g Zucker
1 TL Vanilleextrakt

Backzeit: 160° Umluft für ca. 20-25 Minuten

Zubereitung:

Für den Teig Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Da hinein die Hefe, den Zucker und die lauwarme Milche geben und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Jetzt sollte sich eine kleine „Schaumkrone“ gebildet haben.

Jetzt die restlichen Zutaten dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. An einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen. Das Volumen des Teiges sollte sich verdoppelt haben.

Dann rollt Ihr den Teig auf ca. 50x60cm aus.

Rollt nun den Marzipan auf die gleiche Größe aus. Das dauert ein bisschen. Ich habe den Marzipan zwischen Frischhaltefolie gelegt. Dann geht's etwas leichter 😊

Schneidet die entsteinten Zwetschen in nicht allzu große Würfel.

Gebt die Zutaten für die Streusel alle in eine Schüssel und knetet alles mit den Knethaken zu Streuseln.

Den ausgerollten Marzipan nun auf die ausgerollte Teigplatte legen, lasst aber ca. 0,5cm an Rand, auf den Marzipan die Zwetschgen verteilen und darauf die Streusel. Rollt nun den Teig von der langen Seite her auf. Schneidet Euch nun ca. 2,5cm breite Schnecken herunter. Das geht ganz gut, da

die Rolle durch die frischen Zwetschgen fest ist. Gebt die Schnecken nun auf ein Backblech und backt diese wie oben angegeben. Sie sollten goldgelb sein.

Bestreut sie zum Schluss noch mit Puderzucker. Ich benutze immer Deko-Puderzucker, der zieht selbst in heißes Gebäck nicht ein.

Gutes Gelingen!!!!