

Johannisbeer Schnecken

Zutaten:

- 500 g rote Johannisbeeren
- 200 g Marzipan-Rohmasse
- 1 Ei
- Hefeteig aus 300 g Mehl
- 150 g Puderzucker

Zubereitung:

1. Einen süßen Hefeteig aus 300g Mehl herstellen. Nach dem Gehen lassen den Teig auf Blechgröße ausrollen.
2. Johannisbeeren waschen, von den Rispen zupfen und gut abtropfen lassen. Marzipan würfeln, in einen Rührbecher geben. Ei zufügen und mit den Schneebesen des Handrührgerätes glatt rühren.
3. Dünn mit der Marzipanmasse einstreichen. Johannisbeeren gleichmäßig darauf verteilen, dabei rundherum je 1 cm Rand frei lassen. Teig von der Längsseite aufrollen. Nun in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Auf ein Blech mit Backpapier setzen.
4. Nacheinander im vorgeheizten Backofen bei 180C Umluft ca. 15 Minuten backen.
5. Auf ein Kuchengitter setzen. Puderzucker und 2-3 Esslöffel Wasser glatt rühren. Die noch warmen Schnecken mit dem Guss einpinseln.



New im Sortiment:

★ Bohnen

★ Romanesco

★ Melonen

★ Ingwer

KW 31

Wir wünschen einen schönen
Ferienstart.

Auch in den Sommerferien
sind wir für Sie da 😊



Auf den Schrederwiesen 44

80995 München

☎ 089 14347312

Hofladen Öffnungszeiten:

Dienstag 14 – 18 Uhr
Donnerstag 14 – 18:30 Uhr
Freitag 14 – 18 Uhr
Samstag 9 – 13 Uhr

Bildquelle: <https://bit.ly/3hEeGBk>

Rezeptquelle: <https://bit.ly/2D8dmY8>