

Hausbrot

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Marzipan

Gebaeck

* TEIG

500 g Mehl
250 ml Milch
42 g Hefe
1 pn ;Salz
50 g Zucker
80 g Butter; weich
2 Eigelb, Gew.-Kl. 3
Mehl; zum Bestäuben

* FÜLLUNG

280 g Marzipanrohmasse
50 g Zucker
2 tb Brauner Rum
1 Ei, Gew.-Kl. 3
1 ts Zitronenschale
-- dünn abgerieben
30 g Mehl
1 Eigelb; Gew.-Kl. 3
3 tb Milch
80 g Rosinen
100 g Zitronat

* GLASUR

150 g Aprikosenkonfitüre
4 tb Wasser
100 g Puderzucker
2 tb Zitronensaft

* QUELLE

-- Nach: Essen&Trinken 3/95
-- Erfasst von Rene Gagnaux

Für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde hineindrücken. Die Milch erwärmen. Hefe in die Mehlmulde krümeln. Salz, Zucker, Butter und Eigelb auf dem Mehlrand verteilen. Die Hefe in der Milch auflösen und von der Mitte aus alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und leicht mit Mehl bestäuben, mit einem Tuch bedeckt bei Raumtemperatur gehenlassen. Für die Füllung die Marzipanrohmasse mit Zucker verkneten. Rum, Ei und Zitronenschale dazugeben. Zum Schluss das Mehl unterrühren. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von 42x32 cm (bezogen auf 20 Schnecken) ausrollen. Die

Marzipanmischung gleichmäßig auf das Teigstück streichen. Dabei an der vorderen Längsseite einen ca. 2 cm breiten Rand frei lassen. Eigelb mit Milch verquirlen und die Teigkante damit bestreichen. Rosinen und Zitronat gleichmäßig auf den bestrichenen Teig streuen. Das gesamte Teigstück vor der hinteren Längsseite her aufrollen. Backbleche mit Backpapier belegen oder leicht fetten. Mit einem Wellenschliffmesser die Teigrolle in Scheiben auf die Backbleche verteilen, dabei zwischen den einzelnen Teigstücken 5-6 cm Platz lassen, damit sie während des Backens ihre Form behalten. Sollten die Schnecken beim Schneiden ihre runde Form verloren haben, kann man sie etwas nachformen. Die Schnecken auf der Oberfläche dünn mit der restlichen Eigelb-Milch-Mischung bestreichen. Schnecken im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten 20-25 Minuten backen (Gas 3, Umluft 15-20 Minuten bei 175 Grad). Die Aprikosenkonfitüre mit Wasser in einen Topf geben, mit dem Schneidstab zerkleinern und 1 bis 2 Minuten durchkochen. Die gebackenen Schnecken sofort mit der heißen Konfitüre bepinseln. Puderzucker mit Zitronensaft glattrühren, die warmen Schnecken damit glasieren.