

Streuselschnecken (ca. 20 kleine)

Zutaten

500 g Mehl
1 Würfel frische Hefe
75 g Zucker
250 ml Milch
75 g sehr weiche Butter
1TL Vanille Extract
1 Prise Salz

125 g Mehl
75 g weiche Butter
75 g Zucker
1 Prise Salz

200 g Puderzucker
Zitronensaft
Wasser

Zubereitung

Den Hefewürfel zerbröseln und in lauwarmer Milch auflösen. Mehl und Zucker, Vanillezucker und Salz vermischen und mit Milch und Butter einen weichen Hefeteig kneten. Diesen an einem Warmen Ort zur Seite stellen und langsam gehen lassen. Anschliessend könnt Ihr beginnen die Streusel vorzubereiten: Dazu werden einfach alle Zutaten verknetet.

Forme aus dem Hefeteig kleine Kugeln und drücke diese zu einem flachen Fladen. Ich habe kleine Kugeln gerollt, damit die Streuselschnecken nicht so gross werden. Die Fladen mit ein wenig Wasser bepinseln und die Streusel gleichmässig darauf verteilen und ggf. etwas andrücken. Das ganze lässt man jetzt mindestens 30 (besser 45) Minuten noch einmal gehen (z.B. im Ofen bei 50°C). Dann die Streuselschnecken bei 175°C etwa 16min backen.

Für die Glasur 3 - 4 EL Wasser und etwa 3 EL Zitronensaft mit dem Puderzucker verrühren. Der Guss sollte sehr dickflüssig sein, weniger Wasser ist in dem Fall mehr. Die Glasur mit einem Löffel über die warmen Schnecken verteilen und trocknen lassen.

Lasst Euch die Streuselschnecken schmecken und viel Spass beim ausprobieren.

Liebe Grüsse,
Eure Jana