Fellbach

Kakaós csigák - Kakaoschnecken

Für den Vorteig 300 ml Milch erhitzen, darin ½ Würfel frische Hefe und eine Prise Zucker auflösen, 15 Minuten gehen lassen. 500 g gesiebtes Mehl (Type 550), 50 g Zucker, 50 g Butter, 1 Eigelb und den Vorteig zu einem glatten Hefeteig verkneten. Teig an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat. Nochmal kurz durchkneten und rechteckig ausrollen.
Für die Füllung 30 g flüssige Butter, 3 EL Puderzucker, 1 EL Wasser und 1 EL Kakaopulver mischen. Teig großzügig damit bestreichen. Von der längeren Seite aufrollen und in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden.
Die Schnecken nebeneinander in eine gefettete Auflaufform (ca. 24 x 40 cm) legen, nochmals kurz gehen lassen und dann bei 180°C (Ober-/Unterhitze) im vorgeheizten Backofen 15 Minuten backen.
Für den Guss 50 g Butter in 150 ml Milch schmelzen, die heißen Schnecken damit begießen und nochmals für 15 Minuten goldbraun zu Ende backen.

Jó étvágyat!

fellbach.de