

ZUTATEN

TEIG:

650g Mehl + Mehl zum Kneten
200ml Milch
1 Würfel Hefe
200g Zucker
100g weiche Butter
2 Eier
Prise Salz

CREME:

400g Frischkäse Pur
20g Puderzucker
120ml Guter Eierlikör (z.B. Hula Hoop)
1 Vanilleschote

TOPPING:

300g Sauerkirschen
2 EL Kirschwasser
1 EL Wasser

WARME EIERLIKÖRSCHNECKEN MIT KIRSCHEN

1. Ofen auf 50°C vorwärmen

2. Für den Hefeteig Milch lauwarm erwärmen (!), den Zucker zufügen und die Hefe hinein bröckeln. 5 Minuten stehen lassen. Das Mehl in eine große Schüssel sieben und Eier, Salz sowie weiche Butter zufügen. Hefemischung ebenfalls zum Mehl geben und alles ca. 5-7 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Mit der Küchenmaschine geht das ganz wunderbar, aber auch mit den Händen klappt das - passt nur auf, dass der Teig nicht zu sehr klebt (mehr Mehl zufügen) aber auch nicht zu hart und trocken wird (etwas Milch zufügen)

3. Hefeteig in eine große Schüssel geben und diese mit Frischhaltefolie abdecken. Teig für ca. 1 Stunde im warmen Ofen gehen lassen

4. Für die Creme den Eierlikör mit dem Mark der Vanilleschote und dem Puderzucker zusammen mischen. Frischkäse in einer Schüssel kurz (!) weich rühren und Eierlikörmix unterheben. Im Kühlschrank kalt stellen

5. Aufgegangenen Hefeteig auf einer bemehlten Fläche zu einem großen Rechteck ausrollen und etwa 1/3 der Creme darauf verteilen. Teig von der längeren Seite her eng aufrollen und anschließend in 12 gleichgroße Stücke schneiden. Stücke mit der Schnittfläche nach oben in eine mit Backpapier ausgelegte Springform setzen

6. Ofen auf 200°C vorheizen und Eierlikörschnecken ca. 20 - 25 Minuten goldbraun backen

7. Für die warmen Kirschen die Sauerkirschen abtropfen lassen und zusammen mit dem Kirschwasser und dem Wasser in einem kleinen Topf erhitzen. Eierlikörschnecken aus der Form nehmen, auf einer Tortenplatte anrichten, mit reichlich Eierlikörcreme bestreichen und die Kirschen drauf setzen. Noch lauwarm genießen

REZEPT FÜR: 12 STÜCKE
DAUER: 1 STUNDE 40 MINUTEN



NOTIZEN