



Zwetschgenschnecken

Rezept von Jeanette Marquis

Zwetschgenmus

Zutaten (für ein Backblech)

ca. 3 kg Zwetschgen (je nach Blechgröße)
4 Zimtstangen
1 Vanilleschote
5 Nelken
5 ganze Pfefferkörner
2 Wacholderbeeren
1/2 TL geriebene Muskatnuss
300-500 g brauner Zucker (je nach gewünschter Süße)

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zu Beginn die Zwetschgen entsteinen und in die tiefe Fettpfanne des Backofens geben. Die ganzen Gewürze gleichmäßig auf den Zwetschgen verteilen. Das Mark der Vanilleschote auskratzen und untermischen. Anschließend die Schote ebenfalls zu den Zwetschgen geben.

Die Zwetschgen im Backofen für gut drei bis fünf Stunden (je nach Feuchtegehalt der Früchte) garen lassen. Ab und an wenden, um ein zu starkes Karamellisieren der Zwetschgen zu vermeiden und Feuchtigkeit entweichen zu lassen.

Wenn genügend Flüssigkeit verdunstet ist, die Zimtstangen und Vanilleschote entfernen und die Zwetschgen in einen Topf umfüllen. Mit dem Zucker vermischen, alles mit dem Pürierstab schön fein pürieren und auf dem Herd unter ständigem Rühren bis zur gewünschten Konsistenz eindicken lassen. Wenn sich mit dem Kochlöffel eine „Straße“ durch das Mus ziehen lässt, ist es fertig.

Dann das Mus sofort in saubere Gläser abfüllen und verschließen.

Zwetschgenschnecken

Für den Hefeteig

500 g Mehl plus Mehl zum Verarbeiten
1 Würfel frische Hefe
50 g Zucker
125 g flüssige Butter, abgekühlt
1 Ei
ca. 1/8 l Milch

Für die Füllung

reichlich Zwetschgenmus, mindestens 250 g

Für die Streusel

200 g Mehl
125 g Butter
80 g Zucker
1/2 TL gemahlener Zimt

Zubereitung

Für den Hefeteig das Mehl in eine große Schüssel geben und eine Mulde hinein drücken. Hefe in die Mulde bröseln, Zucker dazu geben und mit etwas Milch bedecken. Mit einer Gabel in der Mulde die vorherigen Zutaten mit wenig Mehl vermischen und so einen Vorteig herstellen. Mit einem Küchentuch abgedeckt für 15 Minuten gehen lassen.

Die restlichen Zutaten untermischen und dabei eventuell mehr Milch einrühren, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Er sollte schließlich nicht mehr an den Händen kleben und eine seidige Konsistenz haben. Den Teig abgedeckt für mindestens eine halbe Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Das Volumen sollte sich vor dem nächsten Arbeitsschritt verdoppelt haben.

Den Teig nun auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, durchkneten und zu einer Platte in der Größe eines Backblechs ausrollen. Die Platte zu 3/4 mit dem selbstgemachten Zwetschgenmus bestreichen, dabei einen Streifen an der langen Seite frei lassen. Den Teig nun zum unbestrichenen Streifen hin aufrollen. Von der Rolle circa drei Zentimeter dicke Scheiben abschneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Scheiben abgedeckt nochmals 15 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Währenddessen können die Streusel zubereitet werden. Dafür alle Zutaten nicht zu intensiv verkneten, sodass ein bröseliger Teig entsteht. Die Streusel gleichmäßig auf den Schneckenröllchen verteilen und im Backofen circa 20 Minuten goldbraun ausbacken. Die fertigen Zwetschgenschnecken noch warm mit halbgeschlagener Sahne servieren.

Tipp: Die Schnecken können auch wie ein Kuchen in der Form gebacken werden. Dafür eine runde Kuchenform oder Auflaufform großzügig buttern. Rolle in 12 gleich große Teile schneiden und in die Form schichten. Mit oder ohne Streusel backen. Beim Backen gehen die einzelnen Rollen ineinander und man hat einen ganzen Kuchen.