

Schmalzschnecken

Zutaten

Für 10-12 Schnecken:

1/4 l lauwarme Milch

500g Mehl glatt

1P. Trockengerm

100g Schweineschmalz

2 Eier

100g Staubzucker

Prise Salz

Rosinen

Schweineschmalz zum Füllen

Hagelzucker

Zum bestreichen:

1 Eidotter

5 EL Milch



Zubereitung:

1.

Mehl mit der Trockengerm mischen, Schweineschmalz schmelzen und dazugeben.

Lauwarme Milch, Eier, Staubzucker, Salz und Rosinen zum Mehl geben und alles miteinander verkneten. An einen warmen Ort ca. 45 min rasten lassen.

2.

Teig auf einer bemehlten Fläche zu einer Rolle formen und in gleiche Stücke teilen.

Auf etwas Mehl zu Rechtecken ausrollen und mit leicht zerlassenen Schweineschmalz bestreichen und diagonal aufrollen.

Dann das ganze wie eine Schnecke zusammenrollen und das äußere Ende etwas festdrücken.

3.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und nochmals rasten lassen, danach mit Eidotter mit Milch verrühren und damit einstreichen, eventuell mit Hagelzucker bestreuen.

Diese süßen Schnecken kann man auch füllen mit z.B. geriebenen Äpfeln, Marmelade, Zimt-Zucker, Nussfülle, ...

Bei 200 Grad Ober-Unterhitze ca. 20 min. auf mittlerer Schiene backen.

Gutes Gelingen wünscht euch Daniela Scharnreithner!

