

20. Juni 2011

Erdbeer-Mandel-Schnecken

Mit dem Zutatenauftrag der vergangenen Umfragerunde war ich weder zufrieden noch unzufrieden. Ich habe geschwankt zwischen einem normalen Brot, das mit Mandeln aufgepeppt wird, und einer süßen Versuchung. Letztere ist es nun geworden. Da gerade die Erdbeerzeit begonnen hat, wollte ich diese leckere Frucht auf jeden Fall mit den Mandeln kombinieren. Echten Blätterteig (ohne Hefe!) hatte ich auch noch nicht hergestellt. Also standen letztlich Erdbeer-Mandel-Schnecken aus Blätterteig auf dem Backplan.

Die Schnecken schmecken verführerisch. Der Blätterteig ist nicht nur sehr „gehaltvoll“, sondern vor allem sehr knusprig. Die Erdbeer-Mandel-Füllung ist die perfekte Ergänzung zum buttrigen Geschmack des Teiges. Was mich besonders fasziniert ist, dass der Teig völlig ohne Hefe auskommt und nur dank der physikalischen Triebkraft von Wasserdampf, der die Butterschichten nicht durchdringen kann, an Volumen gewinnt.

Diese Schnecken kommen auf meine Favoritenliste!

Blätterteig

- 200 g Weizenmehl 550
- 120 g Wasser
- 50 g Zucker
- 200 g Butter zum Eintourieren

Erdbeer-Mandel-Masse

- 60 g frische Erdbeeren
- 20 g Frischkäse (pur)
- 20 g gehackte Mandeln
- 6 g Zucker
- 10 g Weizenmehl 550

Die Erdbeeren putzen, in kleine Stücke schneiden und mit dem Zucker mischen. 45 Minuten abgedeckt stehen lassen. Dann mit einer Gabel die Beeren zerdrücken, den Frischkäse und die Mandeln unterrühren und das Mehl klumpenfrei einmischen. Die Masse auf dem Herd langsam erhitzen und solange rühren, bis die Masse andickt. Bis zum Backen im Kühlschrank aufbewahren (die Masse muss kalt sein).

Die Teigzutaten (keine Butter!) 10 Minuten auf zweiter Stufe zu einem homogenen Teig kneten, der sich von der Schüssel löst. 1 Stunde im Kühlschrank aufbewahren.

Die Butter zwischen Frischhaltefolie auf eine Fläche von 15×15 cm ausrollen und im Kühlschrank lagern.

Den Teig auf 15×30 cm ausrollen, die Butter in die Mitte legen und den rechten und linken Teigklappen bündig zur Mitte überklappen. Den Teig nun der Länge nach (senkrecht zur Einklapprichtung) 1 cm dick ausrollen und wie einen Geschäftsbrief falten (ein Drittel des Teiges von links nach rechts klappen, das andere Drittel darüber klappen). 1 Stunde im Kühlschrank aufbewahren.

Den Ausroll- und Faltvorgang noch dreimal wiederholen mit je einer halben Stunde anschließender Kühlschrankschlagerung. Nach dem letzten Falten nochmals 1 Stunde kaltstellen.

Anschließend den Teig 20×50 cm ausrollen, die Erdbeer-Mandel-Masse auf der Hälfte des Teiges verteilen und den unbedeckten Teiglappen über die Masse klappen. Nun ca. 1 cm breite Streifen schneiden, an beiden Enden gegenläufig verdrehen und zu einer Schnecke gewickelt auf Backpapier setzen. Mit je einer halben Erdbeere verzieren.

Bei 200°C 20-30 Minuten backen (Achtung: es läuft u.U. Butter aus!)

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 5 Stunden

