

*Vit***därbo**
Vitaminreich

ERDBEER-FRISCHKÄSE-SCHNECKE



— *Fruchtikus* —
Erdbeer-Vanille



Zutaten (für 4 Personen):

Teig:
630 g glattes Mehl
250 ml warme Milch
100 g Kristallzucker
100 g weiche Butter
1 Würfel Germ
1 mittleres Ei

Glasur & Deko:
200 g Staubzucker
1 EL Fruchtikus
Erdbeer-Vanille
1 Handvoll Erdbeeren

Fülle:
300 g Frischkäse
(Doppelrahmstufe)
100 g gewürfelte Erdbeeren
1 Packung Vanillezucker
1 Glas Fruchtikus
Erdbeer-Vanille
Zeste einer
Bio-Zitrone



Lass dich verführen!

— ZUBEREITUNG —

DER TEIG

Alle Zutaten ca. 10 Minuten kneten. Teig in eine Schüssel legen und bei Zimmertemperatur ca. 1 Stunde gehen lassen.

DIE FÜLLUNG

Rohr auf 180 °C vorheizen. Frischkäse und Vanillezucker mixen.

Zitronenzeste und Fruchtikus Erdbeer-Vanille unterrühren.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen. Füllung darauf verstreichen und gewürfelte Erdbeeren darüberstreuen. Teig nach oben hin eng einrollen und in 10 Scheiben schneiden.

Eine Auflaufform mit Butter austreichen und Schnecken in die Form legen – mit Frischhaltefolie abdecken und weitere 15 Minuten gehen lassen. Schnecken auf mittlerer Schiene ca. 30 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

DIE GLASUR

Zucker mit einem Esslöffel Fruchtikus Erdbeer-Vanille glattrühren und die Schnecken damit beträufeln. Zum Abschluss mit Erdbeeren dekorieren.

