



Frau Kamilles wichtige Brombeerschnecken

Zutaten für 10 bis 12 Schnecken:

- 110 g Butter
- 260 ml Milch
- 3 kleine bis mittelgroße Eier (am besten von Hühnern, die so frei leben wie die von Frau Kamille)
- 1 Würfel Hefe (ca. 42 g) oder
- 650 g Mehl (Weizen oder Dinkel)
- 150 g braunen Zucker
- 1 Teelöffel Salz
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 450 g Brombeeren (frisch oder tiefgekühlt, je nach Jahreszeit)

Zubereitung

260 ml Milch erwärmen. Hefe zerbröseln und in der Milch auflösen.

Eines der Eier aufschlagen. Eiweiß und Eigelb trennen. Das Eigelb in einer kleinen Schüssel zur Seite stellen. Anschließend das Eiweiß, die beiden Eier, 100 g Zucker, Butter, Mehl, Salz mit einem Rührgerät verkneten. Den leicht klebrigen Teig zu einer Kugel formen und im Kühlschrank mindestens 3 Stunden ruhen lassen. (Man kann ihn sogar am Vortag vorbereiten und über Nacht ruhen lassen.)





Brombeeren waschen und abtrocknen. Arbeitsfläche bemehlen und den Teig darauf flach ausrollen.

50 g Zucker mit dem Vanillezucker mischen und über den Teig streuen. Danach könnt ihr endlich die blauen Brombeeren da rauf verteilen. Zum Schluss die Teigplatte vorsichtig von einer Seite zur anderen aufrollen und in etwa gleich große Stücke schneiden. Danach setzt ihr die Schnecken auf ein gefettetes Backblech oder legt sie, dicht an dicht, in eine gefettete Kuchenform.

Ihr könnt zum Abschluss das übrige Eigelb mit zwei Löffeln Milch mischen, um die Schnecken damit einzupinseln. Dann werden sie besonders hübsch braun.

Die Schnecken wollen im Ofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze für etwa 30 Minuten gebacken werden.

Frau Kamille bestreicht sie nach dem Auskühlen am liebsten noch mit ordentlich viel Zitronen-Zuckerguss. Ihr könnt sie aber auch einfach mit Puderzucker genießen oder mit bunten Streuseln dekorieren.

Natürlich dürft ihr euch auch einen Wichtelstreich erlauben und vor dem Backen in einer der Schnecken eine geheime Zutat verstecken. Wer die wohl später findet?

Frau Kamille wünscht wichteligen Appetit!

