

Rezept Dezember 2013 - Fruchtschnecken

Für 48 Portionen

Zutaten

Teig		Füllung	
200 g	Flüssiger Blütenhonig (WL)	50 g	Geh. Mandeln
1 TL	Abger. Bio-Orangenschale	50 g	Rosinen (WL)
225 g	Weizenmehl (Type 405)	4 EL	Brauner Rum (WL)
75 g	Roggenmehl (Type 1150)	4 EL	Orangensaft (Gepresst/WL)
3 EL	Rum (WL)	9 EL	Pflaumenmus
2 TL	Weinsteinbackpulver, Salz	100 g	Puderzucker
150 g	Butter (Weich),	2-3 EL	Zitronensaft
½ TK	Pottasche	1 EL	Heißes Wasser



So geht's

1. Honig und Orangenschale erhitzen aber nicht aufkochen und wieder abkühlen lassen. Honig, beide Sorten Mehl, Rum, Lebkuchengewürz, 1 Pr. Salz, Backpulver und Butter in eine Schüssel geben. Pottasche in 2EL kaltem Wasser auflösen, zugeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten. In Folie gewickelt über Nacht kalt stellen.
2. Für die Füllung Mandeln in einer Pfanne ohne Fett anrösten, auf einem Teller abkühlen lassen. Die Soffrüchte und Rosinen fein hacken, mit den Mandeln, Rum und Orangensaft mischen. Abgedeckt über Nacht kalt stellen.
3. Teig in 3 Portionen aus dem Kühlschrank nehmen und nacheinander verarbeiten. Ein Teigstück ca. 25x20cm groß ausrollen. Mit 3EL Pflaumenmus bestreichen, mit 1/3 der Fruchtmischung bestreuen, diese gut andrücken. Von der langen Seite her fest aufrollen. In ca. 2-3cm dicke Scheiben schneiden. Scheiben in ein gefettetes Mini-Muffin-Blech für 24Stück legen. Ersatzweise 2 Papierförmchen a 3cm ineinander, die Schnecken hineinsetzen und auf ein Backblech stellen. Bei 200° auf der 2. Schiene von unten 15 Min. backen. Noch warm mit dem angerührten Puderzucker bestreichen.