

Honigschnecken



Zubereitungszeit

30 Minuten + ca. 2 1/2 Stunden aufgehen lassen + ca. 10 Minuten backen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	190 kcal
Eiweiss:	3 g
Fett:	8 g
Kohlenhydrate:	26 g

Zutaten für 15 Stück

0.5	Hefewürfel
1.2 dl	Milch, lauwarm
1	Ei
50 g	Zucker
1 Prise	Salz
300 g	Mehl
120 g	Butter, weich
100 g	Honig, z. B. Rosmarinhonig
50 g	Rosinen
1 TL	gemahlener Kardamom
	Mehl zum Auswallen

Zubereitung

1. Hefe in der lauwarmen Milch auflösen. Ei, Zucker und Salz verquirlen. Zur Hefe-Milch geben und gut verrühren. Mehl in eine Schüssel geben. In der Mitte eine Mulde bilden. Milch-Hefe-Ei-Masse dazugeben und zu einem geschmeidigen, glatten Teig kneten. Zugedeckt ca. 2 Stunden um das Doppelte aufgehen lassen. Butter, Honig, Rosinen und Kardamom gut verrühren.
2. Teig auf etwas Mehl zu einem Rechteck à 25 × 40 cm auswallen. Mit der Butter-Honig-Creme gleichmässig bestreichen. Teig der Länge nach locker aufrollen. Mit einem Messer vorsichtig in ca. 1 cm breite Rondellen schneiden. Schnecken mit 5 cm Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Zudecken und weitere 30 Minuten aufgehen lassen. Backofen auf 200 °C vorheizen. Honigschnecken in der Ofenmitte ca. 10 Minuten backen.
3. Herausnehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen. Mit im Blech entstandenem Honigfond bepinseln.