

Schneckenkuchen

Teig:

500 g Mehl
1 Bt Trockenhefe
60 g Zucker
1 Prise Salz
150 g zerlassene Margarine
1/4 l lauwarme Milch

Füllung:

250 g zerlassene Margarine
125 g Zucker
2 TL gemahlener Zimt
100 g gemahlene Mandeln
200 g Rosinen
50 g gewürfeltes Zitronat

Zum Bestreichen:

etwas Margarine
1 Eigelb
2 EL Aprikosenkonfitüre

Mehl, Hefe, Zucker und Salz mischen, die übrigen Zutaten hinzufügen und mit den Knethaken des Handrührgerätes oder der Küchenmaschine zu einem glatten Tei verkneten. Zugedeckt bis zur doppelten Grösse aufgehen lassen. Nochmals durchkneten und 1/2 cm dick ausrollen. Die Teigplatte mit Margarine bestreichen. Zucker, Zimt, Mandeln, Rosinen und Zitronat vermischen, darauf verteilen. Die Platte in 8 cm breite Streifen schneiden und der Länge nach zusammenklappen.

Einen Streifen mit der offenen Seite nach oben in die Mitte einer gefetteten Springform (28 cm Ø) setzen. Die anderen Streifen um den inneren legen, bis die Form gefüllt ist. Die Aussenseite der Teigstreifen jeweils mit etwas Margarine bepinseln. Den Kuchen 15 Min gehen lassen, mit Eigelb bestreichen und bei 200° C etwa 35 Minuten backen. Den etwas abgekühlten Kuchen mit verrührter Konfitüre bestreichen.