



## Schoko-Himbeer-Schnecken

### Description

### Zubereitung:

Teig:

- 180ml Milch
- 40 Gramm Butter
- 1/2 Würfel Hefe
- 60 Gramm Rohrzucker

in einem Topf geben und langsam auflösen. Achte darauf, dass es nicht zu heiß wird, ansonsten werden die Hefekulturen zerstört (TM: 2,5 Minuten, 37 Grad, Stufe 1).

- 370 Gramm Mehl
- 30 Gramm Kakao
- 1 Ei
- 1 Prise Salzhinzugeben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten (TM: 3 Minuten, Teigstufe).

In eine Edelstahlschüssel umfüllen und 1,5-2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

In der Zwischenzeit

- 250 Gramm gefrorene oder frische Himbeeren
- 30 Gramm Zucker,
- 30ml Wasser

in einem Topf erhitzen und dann pürieren (TM: 6 Minuten, 100 Grad, Stufe 2, danach 10 Sekunden Stufe 10 pürieren). Durch ein feines Sieb passieren, danach abkühlen lassen.

- 100 Gramm weiße Schokolade

schmelzen (TM: 3 Minuten, 50 Grad, Stufe 1) und etwas abkühlen lassen.

- 100 Gramm Frischkäse

mit etwas Milch glattrührend und die weiße Schokolade untermischen. Etwas von der Himbeer-Soße dazugeben, es sollte ein kräftiger linker Ton (siehe Bild) entstehen.

Den Teig auf die bemehlte Teigunterlage geben und mit dem Teigroller zu einem Rechteck ausrollen. Mit der Himbeer-Soße bestreichen und von der langen Seite her aufrollen. Mit dem Nylonmesser in etwa 2cm dicke Scheiben schneiden und in die gefettete Stoneware rund setzen. Bei 180 Grad Ober-Unterhitze im vorgeheizten Backofen backen. Nach dem Backen direkt mit dem Frischkäse-Topping bestreichen und am besten noch warm genießen.