



„Erdbeer-Zitronen-Schnecken“

Ein Rezept von Cynthia Barcomi

Zutaten (für 10 Schnecken):

Teig

150 g Kartoffelpüree
50 ml Olivenöl
250 ml Pflanzengetränk, z.B. Erbsen-oder-Hafermilch
60 ml Wasser
Fein geriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
1 TL Essig oder Zitronensaft
650 g Mehl (405)
7 g Trockenhefe (1 Päckchen)
1/4 TL Kurkuma
50 g Zucker
1/2 TL Natron
3/4 TL Salz
Etwas Margarine für die Backform

Füllung

300 g Erdbeeren (gewaschen, getrocknet und grob kleingeschnitten)
1 TL Zitronensaft
60 g Zucker
1 1/2 EL Stärke
200 g Erdbeeren (gewaschen, getrocknet und geviertelt)

Glasur

125 g Puderzucker, gesiebt
2-3 EL Zitronensaft

Zubereitung (circa 30 Minuten, ohne Garzeiten):

Kartoffelpüree mit dem Olivenöl vermischen. Pflanzengetränk, Wasser, Zitronenschale- und Saft unter das Kartoffelpüree mischen.

In einer großen Rührschüssel Mehl, Hefe, Kurkuma, Zucker, Natron und Salz mischen. Die Flüssigkeit in die Mehl-Mischung gießen. Mit Küchenmaschine oder Handmixer (mit Knet-haken) drei Minuten kneten. Den dann relativ festen Teig abdecken und 40 Minuten gehen lassen (oder über Nacht im Kühlschrank).

Für die Füllung 300 Gramm Erdbeeren in einem Topf mit dem Zucker und dem Zitronensaft fünf Minuten erhitzen, bis sie etwas Saft verlieren. Einen Esslöffel vom Saft in einer kleinen Schüssel mit der Stärke vermischen, bis sich die Stärke auflöst. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren die Stärkemischung zu den Erdbeeren geben. Etwa eine Minute kochen lassen, bis die Sauce eindickt. Vor der weiteren Verwendung abkühlen lassen.

Eine Backform (25 cm Ø) ausfetten und mit Backpapier auslegen. Wenn der Teig im Kühlschrank war, lassen Sie ihn zuerst zehn Minuten auf der Arbeitsfläche ruhen. Den Teig

zwei Zentimeter dick und etwa 35 cm breit und 30 cm tief ausrollen. Die Erdbeer-Füllung auf dem Teig verteilen, dann die frischen Erdbeeren. Am Rand jeweils einen Zentimeter frei lassen. Den Teig gleichmäßig und fest aufrollen. Mit Zahnseide „Natur“ den Teig in zehn Stücke schneiden. Die Zahnseide um den Teig schlingen und die Enden in entgegengesetzte Richtungen ziehen, das macht einen sauberen Schnitt. Die Schnecken nebeneinander in die Backform legen. Die Schnecken noch mal 45 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen. Die Schnecken in 33 bis 35 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Puderzucker und Zitronensaft aufschlagen und die Schnecken damit beträufeln.