



Pistaziencremeschnecken

Ein Rezept von Stefania Lettini

Zutaten (für 14 Schnecken):

Teig:

300 ml frische Vollmilch
80 g Butter
550 g Mehl Typ „00“ - alternativ "405"
50 g Mehl zum Ausrollen
1/2 Würfel frische Hefe
75 g Puderzucker
1 TL Salzflocken oder Salz

Füllung:

130 g Pistaziencreme
100 g weiche Butter
75 g Puderzucker

Topping:

60 g Pistaziencreme
80 g Frischkäse
20 g Puderzucker
Gehackte Pistazien zum Garnieren

Zubereitung (circa 45 Minuten):

Mehl, Zucker und Salz in einer großen Schüssel vermischen. Die Hefe hineinbröckeln. Butter in einem Topf schmelzen, Milch hinzufügen und lauwarm abkühlen lassen. Die Milch-Butter-Mischung zum Mehl geben und zu einem glatten Teig kneten. Den Teig abgedeckt eine Stunde bei Raumtemperatur gehen lassen.

Für die Füllung die Butter mit der Pistaziencreme und dem Puderzucker in einem kleinen Topf auf ganz kleiner Flamme erwärmen und zu einer cremigen Masse verrühren.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche zu einem Rechteck (ca. 40 x 30 cm) ausrollen. Die Füllung gleichmäßig auf dem ausgerollten Teig verteilen, dabei einen kleinen Rand frei lassen (1/2 cm). Von der langen Seite her aufrollen und mit einem scharfen Messer 14 Scheiben abschneiden. Eine runde Kuchenform (Ø 28 cm) einfetten und die Schnecken darin verteilen. Abgedeckt weitere 45 Minuten gehen lassen.

Den Ofen auf 160 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Schnecken in circa 25 Minuten goldbraun backen.

Für das Topping Pistaziencreme, Frischkäse und Puderzucker verrühren. Die lauwarmen Schnecken damit bestreichen und mit gehackten Pistazien garnieren.