Hefeschnecken mit Sauerkirschnektar

Für die Schnecken Milch und Butter in einem Topf bei niedriger Hitze schmelzen, bis die Mischung lauwarm ist. Vom Herd nehmen, Zucker einrühren, Hefe hineinbröckeln und alles mit einem Schneebesen verrühren, bis die Hefe vollständig aufgelöst ist.

Mehl und Salz in eine Schüssel geben und vermischen. Das Eigelb zum Mehl geben. Die Hefemischung ebenfalls hinzufügen und mit den Knethaken eines Handrührgerätes ca. 3 Minuten gut durchkneten. Die Schüssel mit einem feuchten Tuch bedecken und den Teig an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

Für die Füllung Vanilleschote einschneiden und das Mark herauskratzen. Stärke in einer Schüssel mit etwas Kirschnektar verrühren. Zucker in einem Topf karamellisieren und mit restlichem Kirschnektar aufgießen. Vanillemark zugeben, ca. 3 Minuten köcheln lassen und Stärke-Mischung einrühren.

Muffinblech (6 große Mulden) mit Butter einfetten und mit Zucker ausstreuen. Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 180 °C). Kirschen waschen, trocken tupfen und entkernen. Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, mit Kirsch-Mischung einstreichen.

Den unteren Teil des Hefeteigs mit frischen Kirschen belegen und den Teig aufrollen.

Teig in 6 gleich große Schnecken schneiden, Schnecken in die Form geben und an einem warmen Ort erneut ca. 15 Minuten gehen lassen. Anschließend die Schnecken im Ofen auf mittlerer Schiene für ca. 20 Minuten backen.

Für die Glasur in der Zwischenzeit Puderzucker in einer Schüssel mit Kirschnektar verrühren. Kirschschnecken aus dem Ofen nehmen und ca. 5 Minuten abkühlen lassen. Schnecken vorsichtig aus der Form entfernen, Glasur über die Schnecken geben und mit Pistazien garnieren.



Zutaten
Zutaten für 2 Portionen:

Für die Schnecken:

• 200 ml Milch (3,5 % Fett)
• 100 g Butter
• 80 g Zucker
• 21 g Hefe, frisch
• 400 g Weizenmehl (Type 405)
• 1 Prise Salz - 1 Eigelb (Größe M)
Für die Füllung:

• 1 Vanilleschote
• 1 TL Maisstärke
• 50 g Zucker
• 100 ml Kirschnektar
• 100 g Sauerkirschen
• Für die Glasur:
• 60 g Puderzucker
• 1 TL Kirschnektar
• 20 g Pistazien gehackt
Für die Form:

• 20 g Butter
• 20 g Zucker