



HEFESCHNECKEN

BILDWEISER

TEIL 1 | SÜSSER HEFETEIG



MISE EN PLACE:

SCHÜSSEL, ESSELÖFFEL,
MESSER, LITERMASS

WAAGE

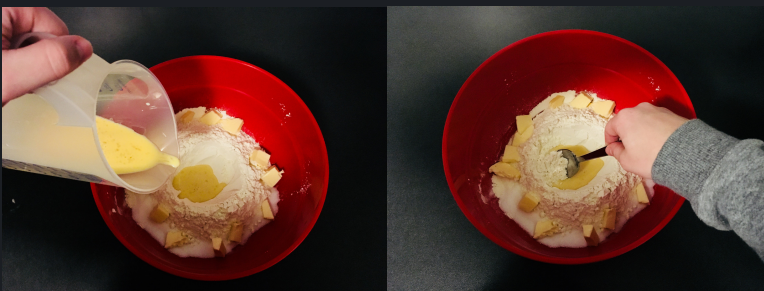
MEHL, HEFE, SALZ,
ZUCKER, WEICHE
BUTTER, MILCH, EI



MEHL, SALZ UND
ZUCKER IN SCHÜSSEL
GEBEN

BUTTER IN STÜCKE
SCHNEIDEN UND
ZUGEBEN

HEFE IN MILCH
AUFLÖSEN UND EI
DAZUGEBEN



MEHL MIT DER
FLÜSSIGKEIT VON DER
MITTE AUS ANRÜHREN



TEIG GUT KNETEN BIS

DIE OBERFLÄCHE
GLATT IST



DER TEIG
GESCHMEIDIG IST

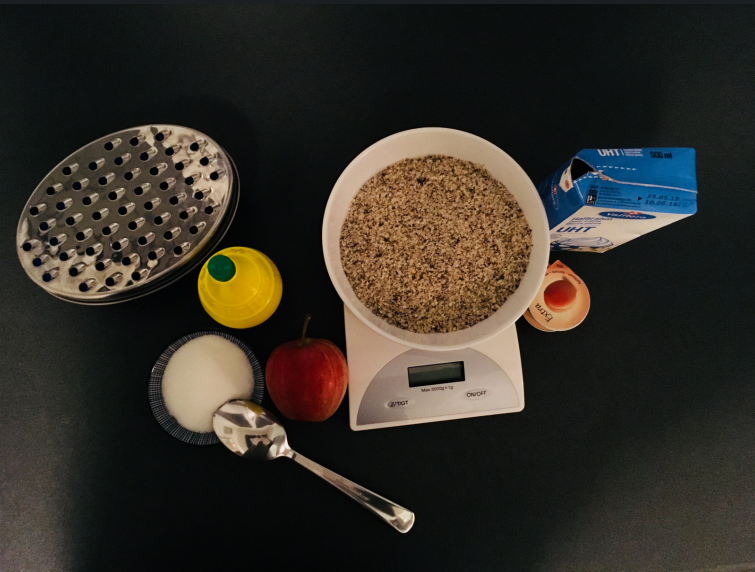
DER SCHNITT
BLÄSCHEN AUFWEIST



TEIG ZUGEDECKT BEI
50°C IM OFEN AUF DAS
DOPPELTE AUFGEHEN
LASSEN



TEIL 2 | NUSSFÜLLUNG



MISE EN PLACE:

SCHÜSSEL, ESSELÖFFEL,
RAFFEL

WAAGE

GEMAHLENE
NÜSSE, ZUCKER, APFEL,
ZITRONE, RAHM



NÜSSE UND ZUCKER IN
SCHÜSSEL GEBEN

APFEL DAZURAFFELN



RAHM HINZUGEBEN

ALLES MISCHEN



TEIL 3 | SCHNECKEN FORMEN



TEIG 3 MM DICK ZU
EINEM RECHTECK
AUSWALLEN



APRIKOSENKONFITÜRE
UND FÜLLUNG DARAUF
VERTEILEN



TEIG VON EINER SEITE
AUFROLLEN



ROLLE IN 2-3 CM DICKE
SCHEIBEN SCHNEIDEN

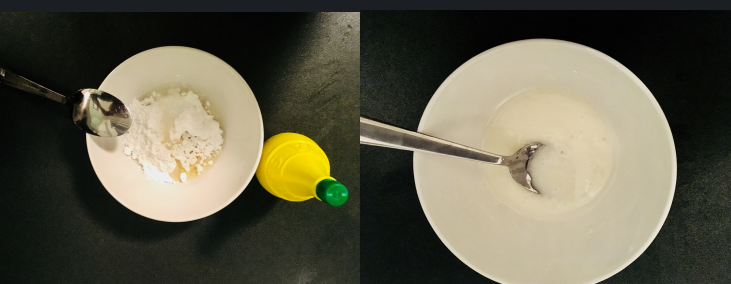


SCHNECKEN AUF
BLECH VERTEILEN

IN OFENMITTE BEI
200°C 15-20 MIN
BACKEN



TEIL 4 | GLASUR



PUDERZUCKER MIT
ZITRONENSAFT UND
WASSER ANRÜHREN



HEFESCHNECKEN

BILDWEISER

ENDPRODUKT

