

Bimenschnittli

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.

Aufgehen lassen: ca. 1 Std.

Kühl stellen: ca. 30 Min.

Backen: 2x ca. 20 Min.

Ergibt ca. 12 Stück

1 Portion Hefeteig
(siehe Hefekranz Seite 10)

Füllung

500g Birnenweggenfüllung
(siehe Hinweis)

1 Esslöffel Williams

1. Birnenweggenfüllung und Williams im Becher mischen.
2. Teig zu einem Rechteck von ca. 35x42cm auswallen. Füllung so auf den Teig streichen, dass rundum ein ca. 1cm breiter Rand frei bleibt. Von der Längsseite her aufrollen, mit dem Verschluss nach oben ca. 30 Min. kühl stellen. Rolle dem Verschluss entlang längs halbieren, Schnittflächen nach oben drehen. Ca. 7cm breite Stücke schneiden. Auf zwei Backpapiere verteilen, ein Papier auf einen Blechrücken ziehen.

Backen: nacheinander je ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Hinweis: Birnenweggenfüllung ist in Coop Verkaufsstellen, im Becher zu 500g, bei den Backzutaten erhältlich.

Tipp: Im Heiss-/Umluftofen beide Bleche gleichzeitig bei 180 Grad backen.

Pro Stück: 7g Fett, 5g Eiweiss, 59g Kohlenhydrate, 1346kJ (322kcal)

