



Schneckenkuchen

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.

Aufgehen lassen: ca. 1½ Std.

Backen: ca. 35 Min.

Für eine Springform von ca. 24cm Ø, gefettet

1 Portion Hefeteig

(siehe Hefekranz Seite 10)

Füllung

250g Halbfettquark

100g Orangeat, fein gehackt

4 Esslöffel gemahlene Mandeln

1 unbehandelte Orange, nur abgeriebene Schale

2 Esslöffel Zucker

Alle Zutaten in einer Schüssel mischen.

4 Esslöffel Bitterorangen-Konfitüre, durch ein Sieb gestrichen

Teig auf wenig Mehl zu einem Rechteck von ca. 40×50cm auswallen. Füllung so darauf verteilen, dass rundum ein ca. 1cm breiter Rand frei bleibt. Teig von der Längsseite her aufrollen, mit einem Brotmesser ohne Druck in ca. 12 Stücke schneiden. Schnecken gleichmässig in die vorbereitete Form verteilen, zugedeckt bei Raumtemperatur nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen.

Backen: ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Kuchen herausnehmen, sofort mit der Konfitüre bestreichen, ca. 10 Min. in der Form abkühlen, Formenrand entfernen, Kuchen auf ein Gitter schieben, auskühlen.

Pro Stück: 10g Fett, 8g Eiweiss, 43g Kohlenhydrate, 1223 kJ (292 kcal)