

Beeren-Hefeschnecken mit Eierlikörcreme

Zutaten

Eierlikör Rezept für cremig-fruchtige Beeren-Hefeschnecken

Für eine 28er Form:

Hefeteig:

- 1 Pkg Hefe
- 200 ml erwärmte Milch
- 500 g Mehl
- 1 Pkg Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 60 g + 1 TL Zucker
- Zitronenabrieb
- 1 Ei
- 50 g weiche Butter

1 Stunde gehen lassen

Eierlikörcreme:

- 165 ml Milch
- 165 ml Sahne
- 60 g Zucker
- Zitronenabrieb
- 1 Vanilleschote
- 30 g Speisestärke
- 165 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 2 Eigelbe

Füllung und den Guss:

- 100 g rote Johannisbeeren
- 50 g schwarze Johannisbeeren
- 50 g Himbeeren
- 50 g Brombeeren
- 6 TL Puderzucker
- Saft von ½ Zitrone

Zubereitung

1. Für den Teig Milch mit 1 TL Zucker erwärmen. Hefe hineinbröseln und unter Rühren auflösen. Kurz zur Seite stellen. Mehl, Vanillezucker, Salz, 60 g Zucker und Zitronenabrieb in einer Schüssel mischen. Eine kleine Mulde in das Mehl drücken und



[Link zum Rezept: Beeren-Hefeschnecken mit Eierlikörcreme](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Beeren-Hefeschnecken mit Eierlikörcreme

das Ei sowie die Hefemilch hineingeben. Mit der Butter zu einem glatten Teig verkneten. Mit einem Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort eine Stunde gehen lassen.

2. In der Zwischenzeit die Eierlikörcreme zubereiten. Hierfür Milch, Sahne, Zitrone und das Mark der Vanilleschote in einem Topf erhitzen. Speisestärke, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Eigelbe glattrühren und ebenfalls in den Topf geben. Unter Rühren aufkochen, bis die Creme eindickt. Vom Herd nehmen und zur Seite stellen.

3. Ofen auf 200°C vorheizen. Den Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals durchkneten. Mit 1/3 des Teiges den Boden einer gefetteten Springform auslegen. Eierlikörcreme hierauf verteilen. Den restlichen Teig zu einem Rechteck von (ca. 45 x 30 cm) ausrollen. Die Beeren hierauf verteilen und dabei immer 1 cm zum Rand frei lassen. Nun die Rolle von der langen Seite her aufrollen. Mit der Schnittkante nach oben legen und je 2 cm von den Enden abschneiden. Die restliche Rolle in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Beeren-Hefeschnecken dicht aneinander in der Form verteilen und 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.

4. Puderzucker mit Zitronensaft mischen und auf den Beeren-Hefeschnecken verteilen.

[Link zum Rezept: Beeren-Hefeschnecken mit Eierlikörcreme](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de