

Honig Schnecken Kuchen

für eine 26er Springform

25 - 40 Minuten bei 175 Grad



*Seeblickimkerei
Rohde*

Hefeteig

125 g Milch * 10 g Puderzucker *

30 g Butter * 30 g Honig

1 Ei * 280 g Mehl * 20 g Puddingpulver Vanille *

20 g Hefe frisch oder 1 Packung Trocken Hefe

Füllung

0,5 Liter Milch *

1 Päckchen Puddingpulver Vanille*

20 g Zucker

Guss

40 g Butter * 30 g Honig

Füllung

- * Pudding zubereiten und unter gelegentlichen rühren den Pudding abkühlen lassen
(damit sich keine Haut bildet)

Hefeteig

- * Mehl, Puddingpulver und den Puderzucker mischen
 - * weiche Butter, Honig und Ei zugeben
- * lauwarme Milch zugeben und alles zu einen Teig vermengen
 - * 45 Minuten gehen lassen

* Teig circa 1 cm dick & rechteckig ausrollen

* Pudding mit Schneebesen kurz glatt rühren und auf den ganzen Hefeteig verteilen

* von der langen Seite aufrollen und in 3 cm breite mit einem scharfen Messer schneiden

* die entstandenen Schnecken in der Kuchenform nebeneinander platzieren von der Mitte beginnend anfangen

* weitere 25 Minuten aufgehen lassen

* bei 175 Grad 25 Minuten backen

Guss

- * Butter & Honig über den Kuchen verteilen und dann nochmals circa 10 bis 15 Minuten bei gleicher Temperatur weiter Goldgelb backen

weiter Varianten mit Rosinen, Gehackte Haselnüsse oder Mandelblättchen sind möglich

es passt auch sehr gut wenn man für die Füllung Schokoladenpudding benutzt

Viel Spaß beim Backen.