

Honig Streuselschnecken

Für 5 Stück

Für den Teig

**350 g Mehl, 1g Salz, 50 g Honig , 20 g frische Hefe,
60 g Butter, 100 g Milch 1 Ei**

Streusel

80g Butter, 40 g Rohrzucker,30 g Honig, 150 g Mehl

50g Marmelade nach Geschmack

Alles für den Hefeteig in eine Schüssel geben
und gut durch kneten circa 6 bis 9 Minuten.

Danach für 45 Minuten ruhen lassen.

Während der Teig ruht bereiten wir die Streusel vor

Butter kalt in kleine Würfel schneiden und alles zusammen zu Streusel vermengen und kalt
stellen.

Den Teig nochmals durchkneten und in 5 gleiche Teile teilen und zu Kugeln formen
die Kugeln handgroß auf 12 bis 14 cm ausrollen

1 Esslöffel Marmelade pro Teigling nehmen und darauf verstreichen und dann die Streusel
darauf verteilen

nochmals etwa 25 Minuten gehen lassen

Den Ofen auf 160°C Umluft oder 180 °C Ober & Unterhitze vorheizen.
Streuselschnecken für 20 Minuten backen

Glasur auf die warmen Streuselschnecken verteilen

100g Puderzucker, Saft einer halben Zitrone