

Informationen zur Sendung vom 24.10.2023

Hefeschnecken mit Kürbiskonfitüre

Von Ulla Scholz

Zutaten für 8 Portionen

Hefeteig

500 g Mehl
250 ml Milch
1 Ei
20 g Hefe
50 g Zucker
½ TL Salz
70 g Butter

Füllung

ca. 300 g Kürbiskonfitüre
250 g Spekulatius
50 g Butter

Topping

Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Für den Hefeteig die Hefe in der Hälfte der Milchmenge auflösen und mit etwas Zucker und zwei Esslöffeln Mehl verrühren. Danach circa 15 Minuten quellen lassen.

Restliches Mehl, zimmerwarme Butter, Ei, Zucker und das Salz in eine Rührschüssel geben und die aufgelöste Hefe zufügen. Mit dem Rührwerk einer Küchenmaschine alle Zutaten circa sechs Minuten nicht zu schnell kneten. Den Teig aus der Schüssel nehmen, mit der Hand und etwas Mehl kurz nacharbeiten und zu einer glatten Kugel formen. In eine Schüssel legen, abdecken und circa zwei Stunden gehen lassen.

Die Spekulatius in einen Plastikbeutel füllen, verschließen und mit dem Rollholz zu feinen Krümeln zerdrücken. In einem Topf die Butter schmelzen.

Eine Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig halbzentimeterdick zu einem Rechteck ausrollen. Alles mit Butter einpinseln, großzügig Konfitüre auftragen und mit Spekulatiusbröseln bestreuen. Den Teig zu einer Rolle aufwickeln. Eine runde oder quadratische Form mit Butter auspinseln. Die Rolle in circa fünf zentimetergroße Stücke teilen und die einzelnen Exemplare mit der offenen Seite nach oben einlegen. Es sollte noch etwas Platz zwischen den einzelnen Schnecken bleiben. Sie müssen noch einmal circa 20 Minuten ruhen und sollten in der Zeit noch etwas aufgehen.

Die Hefeschnecken in den vorgeheizten Backofen schieben. Bei 180 Grad circa 35 Minuten backen und mehrmals mit Butter einpinseln.

Anrichten

Das Gebäck auskühlen lassen und dünn mit Puderzucker bestreuen.

Informationen zur Sendung vom 24.10.2023

Hefeschnecken mit Kürbiskonfitüre

Von Ulla Scholz

Ullas Küchentipps

Hefeteig

Viele meiden Hefeteig, weil er angeblich schwer zu handhaben ist. Dabei gibt es im Grunde nur zwei Dinge, die zu beachten sind: Ein Hefeteig erfordert Zeit und die Milch darf nicht heiß sein. Zimmertemperatur ist hier völlig ausreichend. Der Teig kann auch in zwei Etappen hergestellt werden, wenn sie an einem Tag nicht mehr zum Backen kommen. Hefeteig über Nacht – gut abgedeckt – kaltstellen und wieder Raumtemperatur annehmen lassen, bevor sie ihn ausrollen.

Kürbiskonfitüre

Zutaten für circa 3 Gläser à 300 g

750 g Kürbis
200 ml Apfelsaft
500 g Bio-Gelierzucker 2:1
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
1 Bio-Zitrone
1 Zimtstange
½ TL gemahlene Kardamom
1 Lorbeerblatt
2 Sternanis
etwas geriebene Muskatnuss

Zubereitung

Den Kürbis waschen. Das Gemüse mit einem stabilen Messer halbieren. Die Kerne herauskratzen und den Kürbis in kleine Stücke teilen. Apfelsaft mit allen Gewürzen kurz aufkochen. Die Kürbisstücke zugeben, einen Deckel auflegen und circa 10 Minuten sanft köcheln lassen. Zur Seite ziehen und die harten Gewürze wie Lorbeerblatt, Sternanis und Zimtstange entfernen. Den Saft einer Zitrone auspressen, etwas Schale zu den Kürbisstücken reiben und alles pürieren. Den Gelierzucker zugeben, die Konfitüre 3-4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Eine Gelierprobe entnehmen und eventuell noch 1-2 Minuten weiterkochen.

In saubere Twist-Off-Gläser füllen, verschließen und einige Minuten auf den Kopf stellen. Mit einem Etikett versehen, das das Herstellungsdatum und den Inhalt beschreibt. Das funktioniert noch schneller mit einem speziellen Stift, der auf Glas haftet.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!