



# Heidelbeer-Schnecken

mit Vanille-Quark-Füllung



Zutaten für 2 Personen:

## Hefeteig

500 g Mehl  
75 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 Pck. Trockenhefe  
200 ml lauwarme Milch  
100 g weiche Butter

Den Ofen auf 180 °C vorheizen, dann das Mehl, den Zucker und etwas Salz in einer Schüssel vermischen. In die Mitte eine Mulde hinein drücken. Die Hefe und 5 EL lauwarme Milch darin verrühren und mit etwas Mehl vom Rand verrühren. Den Vorteig an einem warmen Ort zugedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen.

## Belag

200 g Skyr oder Quark  
1 Vanilleschote oder Vanillepul-  
ver  
3 EL Zucker  
200 g Heidelbeeren

Die Butter mit den Eiern und der übrigen Milch zum Vorteig geben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Hefeteig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 30 – 45 Min gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

## Glasur

4 EL Puderzucker  
Saft einer halben Zitrone

Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten und zu einem Rechteck ausrollen.

Den Quark mit der Vanille und dem Zucker abschmecken und auf dem Teig verstreichen. Die Beeren waschen und ebenfalls auf dem Teig verteilen. Den Teig von der längeren Seite her aufrollen und etwa 1,5 cm dicke Scheiben davon abschneiden.

Die Schnecken mit etwas Abstand zueinander auf die flache Seite in eine gefettete Springform legen. Einige frische Beeren über und zwischen den Schnecken verteilen und nach kurzem Ruhen für 15 – 20 Minuten in den Ofen geben.

Anschließend herausnehmen, etwas abkühlen lassen und mit einem Zuckerguss aus Zitrone und Puderzucker beträufeln.