

Heidelbeerschnecken/Blueberry Rolls

Zutaten für etwa 15 Stück (Springform):

Kochstück	Füllung
100 g Milch	250 g Heidelbeeren TK
20 g Weizenmehl Type 550	etwa 100 g Zucker
Teig	1 Ei Zitronensaft
<i>Kochstück</i>	5 g Speisestärke
380 g Weizenmehl Type 550	wenig Wasser
130 g Milch	Frosting
20 g Hefe	30 g Frischkäse
5 g Salz	10 g zimmerwarme Butter
50 g Zucker	60 g Puderzucker
1 Ei (M)	Prise gemahlene Vanilleschote
85 g gewürfelte Butter	
Butter für die Springform	

Zubereitung:

1. Kochstück

Mehl und Milch in einem Topf ohne Klumpen verrühren.
Erhitzen, aufkochen und rühren bis eine dicke Masse entstanden ist.
In eine Schüssel umfüllen, dicht abdecken und auskühlen lassen.

2. Teig

Alle Zutaten (außer Butter) in der Küchenmaschine 5 Minute auf niedrigster und 5 bis 8 Minuten auf zweiter Stufe zu einem glatten Teig kneten.
Butterwürfel nach und nach zugeben und weitere 5 Minuten auf zweiter Stufe kneten bis sich der Teig von der Schüssel löst.
Abdecken und etwa 60 bis 90 Minuten gehen lassen.

3. Füllung

Alle Zutaten in einem Topf erhitzen und bei mittlerer Hitze einige Minuten köcheln lassen.
Die Speisestärke mit wenig Wasser anrühren.
Stärke in die Heidelbeeren einrühren und aufkochen - kurz köcheln lassen.
In eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen.

4. Den Teig möglichst auf einem Schneidebrett zu einem Rechteck (etwa 40 x 40 cm) ausrollen.
5. Die Heidelbeerfüllung gleichmäßig auf dem Teig verstreichen.
6. Den Teig von der längeren Seite her einrollen und anschließend mit einem scharfen Messer (dünne Klinge) in etwa 2-3 cm dicke Scheiben schneiden.
7. Die Scheiben mit der Schnittfläche nach oben in eine gebutterte Springform setzen.
Abdecken und etwa 30 Minuten gehen lassen, bis die Schnecken sich sichtbar vergrößert haben.
8. Backofen auf 180 ° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
Im heißen Backofen 30 bis 35 Minuten goldbraun backen.
9. Alle Zutaten für das Frosting verrühren und auf die noch warmen Schnecken streichen.