

# HEIDELBEER-SCHNECKEN

(FÜR CA. 2 AUFLAUFFORMEN)



## ZUTATEN:

- 500 g Mehl
- 1 Pkg Backpulver
- 100 g Zucker
- 1 Pkg Vanillezucker
- 250 g Topfen
- 75 ml Milch
- 75 ml Öl
  
- 4 EL Schwarze Ribisel-Marmelade  
(bzw. Blaubeer-Marmelade)
- 2 EL Ribiselmarmelade (Johannisbeer-Marmelade)
- 150 g Heidelbeeren (Blaubeeren)
- 50 g weiße Schokolade
  
- 100 g weiße Kuvertüre (oder Schokolade) für den Guss



## ZUBEREITUNG:

- 1) Topfen, Milch und Öl mit Zucker und Vanillezucker gut mit dem Handmixer verrühren. Mehl und Backpulver vermischen und dazugeben, kurz weitermixen, dann mit den Händen zu einem glatten Teig kneten.
- 2) Den Ofen auf 170 Grad vorheizen und die Auflaufformen einfetten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig (ca. 30 x 50 cm) ausrollen. Die beiden Marmeladen auf dem ausgerollten Teig verteilen, am Rand etwas frei lassen. Die Heidelbeeren gleichmäßig verteilen und darauf die in kleine Stücke gehackte weiße Schokolade streuen.
- 3) Nun das Ganze von der Längsseite her aufrollen und in ca. 3 cm dicke Stücke schneiden. Die Rollen in die gefettete Backform einschichten. Nun im vorgeheizten Ofen ca. 25-30 Minuten backen. Abkühlen lassen. Währenddessen die weiße Kuvertüre schmelzen lassen und damit die Heidelberg-Schnecken verzieren.