

Informationen zur Sendung vom 27.09.2024

Hefeschnecken mit Hagebutten-Mus und Birne

Von Ulla Scholz

Zutaten

Hefeteig

500 g Mehl (550er)
100 ml Milch
50 g Zucker
20 g Hefe
3 Eier
170 g weiche Butter
Salz

Hagebutten-Mus

500 g Hagebutten
Nach Gusto: ½ TL
gemahlene Kardamom
80 g Zucker

Birnenwürfel

3-4 Birnen (Sorte
Conference)

Außerdem

Butter zum Einstreichen

Zubereitung

Für das Hagebutten-Mus die Früchte putzen und gründlich waschen. Auf einem passenden Tablett ausbreiten und über Nacht einfrieren. Die gefrorenen Früchte in einen Kochtopf geben und mit Wasser auffüllen (sie sollten gut bedeckt sein) und circa 1 Stunde köcheln lassen.

Mit einem Mixstab die Hagebutten zerkleinern, anschließend durch ein Sieb streichen und mit Zucker und Kardamom vermischen.

Für die Hefeschnecken die Zutaten, die Zimmertemperatur haben sollten, bereitstellen. Alles bis auf die Butter in eine Küchenmaschine geben und 2-3 Minuten langsam kneten. Nun die Butter in mehreren Etappen zugeben. Das Rührwerk etwas schneller einstellen und circa 4 Minuten weiterkneten. Den Teig abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Backen: Für die Füllung der Schnecken die Birnen schälen und in Würfelchen teilen. Mit einer entsprechenden Menge Hagebutten-Mus vermischen.

Eine Arbeitsfläche und ein Rollholz mit Mehl bestäuben und den Teig rechteckig ausrollen. Aufpassen, da der Teig klebrig sein kann – deshalb nicht mit Mehl sparen. Das Mehl muss nicht in den Teig geknetet werden, sondern dient dazu die Rolle und die Arbeitsfläche so präparieren, dass nichts vom Teig anhaftet.

Die Birnen Hagebuttenmasse auf dem ausgerollten Teig verteilen, dann aufrollen und in circa 4-5 cm große Stücke schneiden. Die Stücke werden mit der Wicklung nach oben in eine gebutterte Form gesetzt. Mit einem Tuch abdecken und 30 Minuten gehen lassen.

Danach bei 170 Grad Umluft circa 30 Minuten backen. Gegen Ende die Oberfläche großzügig mit Butter bepinseln.

Anrichten

Die Hefeschnecken auf Tellern verteilen und etwas Hagebuttensauce angießen.

Informationen zur Sendung vom 27.09.2024

Hefeschnecken mit Hagebutten-Mus und Birne

Von Ulla Scholz

Ullas Küchentipps

Der Einkauf

Bio-Mehl zu 0,60 Euro; Milch zu 0,20 Euro; Hefe zu 0,25; 3 Bio-Eier zu 1,38 Euro; Butter zu 1,50 Euro; Hagebutten sind umsonst; Salz, Zucker und Kardamom pauschal zu 0,30 Euro; Birnen zu 2,00 Euro;

Pro Portion circa 0,78 Euro

Hagebutten verarbeiten

Die Früchte der Hundsrose beziehungsweise der gemeinen Heckenrose zählen zum heimischen Superfood. Hagebutten punkten durch einen hohen Vitamin C Gehalt und viele sekundäre Pflanzenstoffe. Sowohl roh als auch getrocknet ist die Hagebutte essbar. Allerdings sollten beim Rohverzehr die Kerne und die feinen Härchen vorher sorgfältig herausgekratzt werden. Die Härchen kennen viele Menschen aus Kindertagen als Juckpulver.

Einfacher ist es, wenn wir die ganze Frucht verarbeiten. Dafür friere ich die gewaschenen Hagebutten über Nacht ein. Auf die Art wird die harte Schale weicher und die Früchte müssen nicht mehr so lange kochen. Mit Wasser bedeckt, sind Hagebutten oft schon nach 30 Minuten fertig.

Viele treiben die Masse danach durch eine Flotte Lotte. Das ist mir zu aufwändig. Ich arbeite mit einem Pürierstab oder Standmixer. Anschließend passiere ich die Hagebutten durch ein feines Haarsieb. Nach Gusto können wir nun zuckern und würzen. Das Mus hält sich einige Tage im Kühlschrank frisch.

Wenn Sie Konfitüre kochen möchten, muss das passierte Fruchtpüree zunächst abgewogen werden. Den Gelierzucker nach dem Gewicht bestimmen und beides zusammen noch einmal nach Gelierzuckerpackungsanleitung kochen. In passende Twist-Off-Gläser füllen und beschriften.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz