

ANDECHSER NATUR



Pumpkin Spice Schnecken

Portionen: 12

Zubereitungsdauer: 30 Minuten + Back und Ruhezeiten

Teig:

500 g Mehl
1 EL Pumpkin Spice
80 g brauner Zucker
120 ml ANDECHSER NATUR Bio-Weidemilch
200 g Kürbispüree
15 g Hefe
60 g ANDECHSER NATUR Bio-Almbutter
5 g Salz

Füllung:

100 g weiche ANDECHSER NATUR Bio-Almbutter
75 g brauner Zucker
1 TL Pumpkin Spice
1 TL Zimt

Frosting:

75 g ANDECHSER NATUR Bio-Frischkäse mit Jogurt
50 g ANDECHSER NATUR Bio-Jogurt Pumpkin Spice
1 EL Ahornsirup
1 EL Puderzucker



So geht's

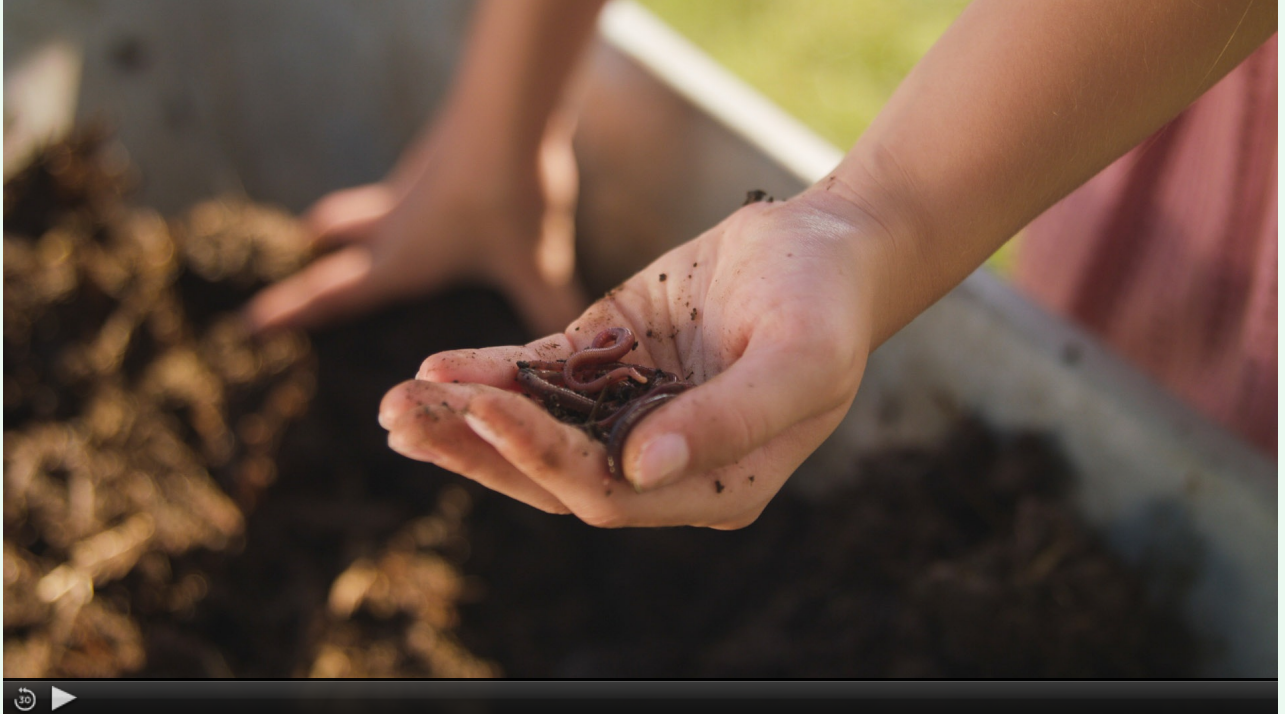
1. Für den Teig alle Zutaten etwa 10 Minuten zu einem Teig verkneten. Abdecken und 2-3 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.
2. Für die Füllung alle Zutaten miteinander vermengen, bis eine Paste entsteht.
3. Den Teig ca. 40 x 30 cm groß ausrollen und mit der Füllung bestreichen. Von der kurzen Seite her aufrollen und in 12 Schnecken teilen. Dafür eignet sich zum Beispiel Zahnseide.
4. Die Schnecken in eine passende, leicht eingefettete Auflaufform legen, abdecken und nochmals 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Währenddessen den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Die Schnecken 25-30 Minuten backen.
6. Für das Frosting alle Zutaten mit einem Schneebesen glatrühren und auf den fertigen, noch lauwarmen Schnecken verteilen und am besten direkt servieren.

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?



Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?



Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?



Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

