

Ich habe schon so lange keine Hefeschnecken mehr gemacht. Da ich vom schwedischen Möbelhaus Preiselbeermarmelade zuhause hatte, war das Rezept schnell gefunden: Lingonbullar. Oder auch Preiselbeerschnecken.



Lingonbullar, ein schwedisches Hefeschneckenrezept.

Bei diesem Rezept habe ich, statt die Hefeteilchen zu rollen, Teigstränge verzwirbelt und dann zu Knoten gedreht. Das ist nicht so schwer wie es sich anhört, man braucht allerdings einen Hefeteig, der fest genug ist, so dass er beim Drehen und Ziehen nicht reißt.



Wem meine Beschreibung hierfür nicht bildhaft genug ist, der kann sich bei [Scandikitchen](https://www.scandikitchen.com) unter dem Zimtschneckenrezept ein hübsches Video dazu anschauen. Man kann die Lingonbullar allerdings auch zu ganz normalen Schnecken rollen.

Die Backzeit für die Teilchen wird sehr stark davon abhängen, wieviel Teig pro Lingonbullar verarbeitet wird. Deswegen rate ich dazu, beim ersten Blech spätestens nach neun Minuten bereits zu schauen, ob die Teilchen noch etwas im Ofen bleiben müssen oder nicht.

Übriggebliebene Preiselbeerschnecken esse ich am liebsten am nächsten Tag, nachdem ich sie für eine Minute in den Toaster gegeben habe. Wer eine Mikrowelle besitzt, kann sie auch darin kurz aufwärmen.



Zutaten:

Für den Teig

240 ml Milch
175 g Butter
1 Pk. Trockenhefe
550 g Mehl (idealerweise Typ 550)
100 g Zucker
1 TL Zimt
½ TL Muskat
¼ TL Salz

Für die Füllung

150 g Preiselbeermarmelade
60 g Butter
3 EL Zimt

Für die Glasur

1 Eigelb
Hagelzucker

Zubereitung:

1. Milch und Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze so lange erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Bei Seite stellen und abkühlen lassen.
2. Die restlichen Teigzutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem lauwarmen Butter-Milch-Gemisch fünf Minuten lang mit einem Knethaken zu einem Teig verkneten. Wer

lieber von Hand knetet, muss ganze zehn Minuten lang den Teig geschmeidig bekommen.

3. Teig abgedeckt mit einem sauberen Küchentuch 1-2 Stunden gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
4. Zwei Backbleche mit Backpapier auskleiden. In einem Topf alle Zutaten für die Füllung unter Rühren erwärmen, bis die Butter geschmolzen und die Marmelade nicht mehr fest ist.
5. Den Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem etwa 0,5 cm dicken Rechteck ausrollen.
6. Preiselbeerfüllung auf dem Hefeteig verteilen und dann zuerst das untere Drittel des Rechtecks einschlagen und anschließend das obere Drittel darüber geben, so dass man am Ende ein Drittel Rechteck mit drei Lagen vor sich liegen hat.
7. Den Teig in 2 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen jeweils in sich verzwirbeln, ein Ende des Teigstrangs mit Zeigefinger und Daumen festhalten. Den Teigstreifen einmal darum wickeln und das Ende unten rein stecken. Den Hefeknoten auf das Backblech legen und mit den restlichen Streifen ebenso verfahren.
8. Das Eigelb mit etwas Wasser verquirlen, die Lingonbullar damit einstreichen und mit Hagelzucker nach Geschmack bestreuen. Die Knoten abermals 30 Minuten lassen.

9. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen und die Hefeschnecken 10-20 Minuten backen lassen. Warm oder kalt servieren.



Vollendete Preiselbeerschnecken - guten Appetit!

God aptit!

Helena