

Rezept

# Schneckerl mit Backpflaumenmus

Ein Rezept von Schneckerl mit Backpflaumenmus, am 20.04.2024

## Zutaten

### FÜR DAS PFLAUMENMUS:

- |      |                            |       |                            |
|------|----------------------------|-------|----------------------------|
| 50 g | Zucker                     | 100 g | getrocknete Soft -Pflaumen |
| 30 g | Weinbrand (z. B. Armagnac) |       |                            |

### FÜR DEN TEIG:

- |       |  |        |                           |
|-------|--|--------|---------------------------|
| 180 g | Mehl   | 140 g  | weiche Butter             |
| 2     | Eigelb   | 70 g   | Zucker                    |
|       | abgeriebene Schale von ½ unbehandelten Zitrone | 2-3 EL | feine Semmelbrösel (25 g) |

### AUßERDEM:

- |      |                            |   |        |
|------|----------------------------|---|--------|
|      | Mehl für die Arbeitsfläche | 1 | Eiweiß |
| 2 TL | Zitronensaft               |   | Salz   |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 50-60 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Am Vortag für das Pflaumenmus Zucker mit 50 ml Wasser und Pflaumen ca. 1 Min. köcheln lassen. Den Weinbrand dazugeben und alles über Nacht einweichen. Am nächsten Tag mit dem Stabmixer pürieren.
2. Für den Teig das Mehl sieben. Butter mit Eigelben, Zucker und Zitronenschale schaumig rühren. Semmelbrösel und Mehl einrühren und alles erst mit den Schneebeesen, anschließend auf der bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen verkneten. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 6 mm dünn zu einem Rechteck (ca. 25 x 35 cm) ausrollen und dünn mit dem Pflaumenmus bestreichen. Die Platte von der Längsseite eng aufrollen, halbieren, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 2 Std. gefrieren lassen.
3. Den Backofen auf 175° (Umluft) vorheizen. Backpapier für drei Backbleche bereitlegen. Die Teigrouladen herausnehmen und in 4-6 mm dünne Scheiben schneiden. Die Schneckerl auf die Bleche setzen und im Ofen auf Sicht in 6-8 Min. goldgelb backen. Inzwischen Eiweiß mit Zitronensaft und 1 Prise Salz verquirlen und die Schneckerl nach der Hälfte der Backzeit damit bestreichen. Herausnehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.