

# riesige Mandelschnecke



- 1** Aus den angegebenen Zutaten einen süßen Germteig (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/>) zubereiten und diesen ca. 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2** In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten. Dazu Eiklar, Schlagobers, geriebene Mandeln, gehobeltes Marzipan, Zucker, Kakaopulver und Semmelbrösel gut miteinander vermischen.
- 3** Den Teig dünn zu einem Rechteck von 40 x 30 cm ausrollen. Dieses mit der Füllung bestreichen. Den Teig der Länge nach in sechs 5 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen nacheinander zu einer riesigen Schnecke aufrollen und in eine Tortenform/einen Tortenring mit ca. 24 cm Durchmesser stellen.
- 4** Die fertige Schnecke mit einem Gemisch aus Dotter und Schlagrahm bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft ca. 50 Minuten backen.

## Zutaten

FÜR 1 SCHNECKE Ø24 CM

### TEIG

250 g	lauwarme Milch
1	Ei
625 g	Weizenmehl 700
7 g	Salz
80 g	Zucker
40 g	frische Germ
100 g	zimmerwarme Butter

### FÜLLE

1	Eiklar
220 g	geriebene Mandeln
200 g	Schlagobers
200 g	Marzipan
50 g	Zucker
10 g	Kakaopulver
1 EL	Semmelbrösel

### ZUM BESTREICHEN

1	Eidotter
10 g	Schlagobers