



THE EATERY

kitchen and bar

Selbstgemacht



Süße

Schnecken sind heutzutage -im wahrsten Sinne des Wortes- in aller Munde, weil sie sooo beliebt sind.

Der Ursprung der Zimtschnecken geht auf das 16. Jahrhundert zurück und wird einer schwedischen Nonne zugeschrieben.

Die Schokoladenschnecken von unserer Chef-Pâtissière Maia heben diese Köstlichkeit nochmal auf ein ganz anderes Niveau.

Zartbitter-Kuvertüre und hochwertige Kakao machen diese Schnecken unvergleichlich samtig und schokoladig, zum Dahinschmelzen gut.

Viel Spaß beim
Nachbacken.

The Eatery kitchen and bar

c/o Frankfurt Airport Marriott Hotel &
Sheraton Frankfurt Airport Hotel & Conference Center
vis-à-vis Airport FRA / Terminal 1

FrankfurtAirportRestaurants.com

Maia's Schokoladenschnecke

(Rezept für ca. 20 Schokoladenschnecken)

Hefeteig:

250g	Mehl
5g	Trockenhefe
3g	Salz
15g	Zucker
100ml	Milch
1 Ei	Größe M
15g	Butter (Zimmertemperatur)

Schokoladenfüllung:

55g	dunkle Kuvertüre
45g	Butter
1 Ei	Größe M
45g	Zucker
30g	brauner Zucker
40g	Mehl
20g	Kakaopulver
	Schokoladen- flocken als Deko

Zubereitung:

- Hefeteig: Alle Zutaten für mindestens 10 Minuten miteinander verkneten. Danach den Teig für 1 Stunde bei Zimmertemperatur (22°C) aufgehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
- Schokoladenfüllung: Butter und Kuvertüre schmelzen, alle anderen Zutaten unterrühren.
- Nach der Ruhezeit, den Hefeteig nochmal durchkneten und rechteckig ausrollen auf eine Dicke von 5-6 mm.
- Mit der Schokoladenfüllung bestreichen und von unten nach oben fest einrollen. Die Rolle in gleichmäßige Stücke schneiden und mit etwas Abstand auf Bleche setzen. Wieder bei Raumtemperatur gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
- Bei 180 Grad für ca. 20-25 Minuten backen. Nach dem Backen ein paar Schokoladenflocken auf die warmen Schnecken streuen, so dass die Schokolade darauf schmilzt.