

Trockenfrüchte-Schneckenkuchen



Für eine große Springform

Zutaten:	Zubereitung:
200 g Trockenfrüchte (Aprikosen, Zwetschgen, Apfelringe)	über Nacht! in
4 Eßl Aprikosenlikör, Amaretto oder Orangenlikör	einlegen. Öfters wenden. Die Trockenfrüchte fein hacken, bis sie in etwa der grob gemahlene Nussgröße entsprechen.
200 g grob gemahlene Walnüsse	sowie
3 Eßl Zucker	und
100 ml Schmand	untermengen.
Teig:	
500 g Mehl	in eine Schüssel sieben
1 Würfel frische Hefe	in die Mitte bröckeln
70 g Zucker	darüber streuen

170 ml Milch lauwarm	zugeben. (Achtung lieber zu kalte als zu heiße Milch zugeben!).
3 Eier	
60 g weiche Butter oder Margarine	gleich an den Rand geben, damit alles Zimmertemperatur annehmen kann. Nach 15 Minuten, wenn die Hefe anfängt zu gehen, alles gut verkneten. Zugedeckt nochmals auf das Doppelte gehen lassen. 1/3 des Teiges 2-3 Millimeter dick ausrollen und eine gebutterte Springform damit auslegen, einen Rand hochziehen. Den restlichen Teig rechteckig (etwa in Backblechgröße) ausrollen.
200 g Orangenmarmelade oder Aprikosenmarmelade	auf den Teig streichen, dabei an der Längsseite 1 cm frei lassen. Die Füllung auf der Marmelade gleichmäßig verteilen und flach drücken. Den Teig aufrollen und die Rolle in ca 6 cm dicke Scheiben schneiden. Die Menge ergibt ca. 10-12 Stück. Die Stücke im Abstand von 1-2 cm auf den Teigboden legen. Zugedeckt nochmals auf das Doppelte gehen lassen.

Temperatur:	180 Grad Ober und Unterhitze vorheizen
Backzeit:	45 Minuten backen

	den Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
50 g Puderzucker	mit

2 Eßl Zitronensaft und 1 Eßl Wasser	verrühren, den abgekühlten Kuchen damit glasieren
----------------------------------------	------------------------------------------------------