

# Beeren Schnecke

## Zutaten:

250 ml Milch  
80 g Butter  
250 g Weizenmehl  
250 g Dinkelmehl  
1 Würfel Germ  
145 g Zucker  
1 Prise Salz

## Und weiters....

100 g weiße Schokolade  
500 g Ribiseln  
200 g Heidelbeeren  
1 TL Zimt

## Zubereitung:

Butter erwärmen und die Milch hinzufügen. Den Germ hinein bröseln und anschließend Weizenmehl und Dinkelmehl hinzu geben so wie Salz und Zucker. Die Mischung zu einem glatten Teig verrühren und anschließend 15 min gehen lassen.

Während der Teig geht kümmern wir uns um die Füllung.

Für die Füllung geben wir die Ribiseln und die Heidelbeeren in eine Schüssel. Die Schokolade klein hacken und hinzufügen. Nach belieben kommt noch 1 TL Zimt hinzu. Dann den Teig ausrollen und mit der Füllung bestreichen. Nun den Teig einrollen und etwa 12 Scheiben herunter schneiden.

Die Scheiben in eine eingefettete Tortenform legen.

Bei 180° Heißluft ca. 30 min backen..... und FERTIG

