



Leckeres fürs Garten-Picknick

Picknicken in Bad Meingarten oder Balkonien – wunderschön & angesagt!

Zitronige Blaubeerschnecken

 8 Schnecken & 1,2 l Limo

Zutaten für den Teig:

45 g Butter	145 ml lauwarme Milch
½ Würfel Hefe	45 g Zucker
Salz	1 Zitrone
1 Pr. Kardamom	320 g Mehl

 60 min

Zutaten für die Füllung:

30 g weiche Butter	60 g Blaubeermarmelade
50 g frische Blaubeeren	1 Ei
35 g Zucker	1 TL Milch

Zutaten für den Guss:

70 g Puderzucker	1 EL Milch
------------------	------------

Zubereitung:

1. Für den Teig die Hefe mit Zucker und Salz in der Milch auflösen. Butter schmelzen, kurz abkühlen lassen und zur Hefemilch geben. Zitrone waschen und die Schale abreiben. ½ der Zitronenschale und Kardamom zum Mehl geben und mit den flüssigen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Abdecken und ca. 30 min gehen lassen.

2. Inzwischen eine eckige Auflaufform (ca. 15x28 cm) mit Backpapier auslegen. Den Teig zu einem Rechteck ca. 30x50 cm ausrollen. Mit weicher Butter und Marmelade bestreichen. Zucker mit restlicher Zitronenschale mischen und mit frischen Blaubeeren auf dem Teig verteilen. Von der langen Seite her aufrollen und in 2-3 cm dicke Scheiben schneiden. Diese nebeneinander in die Auflaufform legen, abdecken und gehen lassen. Ofen auf 200°C vorheizen. Das Ei mit Milch verschlagen, die Schnecken damit bestreichen und im Ofen ca. 15-20 min backen. In der Form auskühlen lassen. Puderzucker und Milch zu einem Guss verrühren und die Schnecken damit beträufeln. Die Schnecken können in der Form transportiert werden – *wie praktisch!*

Ne *Limo* dazu?

6 Limetten auspressen und in einem großen Gefäß mit **6 EL Honig** verrühren. Mit **1 Liter Mineralwasser** aufgießen und **Eiswürfel** dazugeben. **1 Hand voll Basilikum** waschen, die Blätter abzupfen und zur Limo geben!