

NUSS - SCHNECKEN



ZUTATEN:

(für ca. 12 Stück)

500 g Mehl
1 Pkg. Trockenhefe oder 40 g Germ (Hefe)
100 g Zucker
1 Prise Salz
250 ml Milch
80 g Butter

für die Nuss-Fülle:

200 g gemahlene Mandeln
100 g gemahlene Haselnüsse
3 EL Erdnussbutter
1 Pkg Vanillezucker
140 ml Milch
60 ml Schlagobers (Sahne)

ZUBEREITUNG:



1) Milch erwärmen und den Butter darin leicht zergehen lassen. Mehl, Germ, Zucker, Salz vermengen, die lauwarml Milch mit Butter dazugeben und mit den Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. An einem warmen Ort zugedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen.

2) Die Nussfülle zubereiten: alle Zutaten gut verrühren.

3) Den Germteig noch einmal gut durchkneten und auf ein Rechteck ausrollen. Der Teig soll ca. 1 cm dick sein. Die Nussfülle schön verteilt auf den Germteig streichen.

4) Nun werden mit einem Messer ca. 3 cm breite Streifen geschnitten. Von links nach rechts werden diese nun aufgerollt sodass am Ende eine Schnecke entstanden ist.

HINWEIS: Schneidet man sie so wie auf der Abbildung erhält man ca. 12 normalgroße Nussschnecken, schneidet man sie der längs nach erhält man ca. 20 kleinere Schnecken.

5) Die Schnecken auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und noch mal circa 30 Minuten im 50 Grad heißen Ofen gehen lassen. Danach die Hitze auf 200 Grad hochfahren und ca. 20 Minuten backen (je nach Größe der Schnecken). Man erkennt es daran, dass sie durch sind, indem man die Schnecken vom Backpapier löst und auf der Rückseite tastet, ob sie noch teigig sind.

6) Auskühlen lassen und mit Staubzucker bestäuben bzw. mit Zuckerglasur verzieren.