Hefeschnecken mit Nussfüllung.

40 Min.
Vorbereitung

160 Min.
Gesamtzeit

mittel
Aufwand

Nährwerte pro Portion: 443 kcal | 8 g Eiweiß | 20 g Fett | 55 g Kohlenhydrate

Zutaten für 12 Schnecken:

Für den Hefeteig:

1	Pck.	Trockenhefe
1	EL	Milch lauwarm
1	TL	Zucker
1	TL	Mehl
500	g	Weizenmehl Type 405 (z.B. Naturgut)
250	ml	Milch lauwarm (z.B. Milprima)
70	g	Zucker
1		Ei (M)
80	g	weiche Butter
		Salz
etwas		Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung:

1. Hefe mit 1 EL lauwarmer Milch, 1 TL Zucker und 1 TL Mehl verrühren, ca. 10 Min. gehen lassen.
2. Die große Menge Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde formen. Milch, Hefeansatz, Zucker, Ei, Butter und 3 Prisen Salz zugeben. Alles mit den Knethaken eines Handrührgerätes oder der Küchenmaschine ca. 5 Min. zu einem glatten, elastischen Teig kneten.
3. Teig abdecken und ca. 1 Std. an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
4. In der Zwischenzeit für die Füllung die weiche Butter mit braunem Zucker, Zimt und den gemahlenen Haselnusskernen verrühren.
5. Ganze Haselnusskerne grob hacken.
6. Eine Auflaufform (ca. 30 × 20 cm) mit Butter einfetten.
7. Teig auf bemehlter Fläche zu einem Rechteck (ca. 40 × 30 cm) ausrollen.

auf 2. Seite geht es lecker weiter

Hefeschnecken mit Nussfüllung.

2. Seite / es geht lecker weiter

Für die Füllung:

80	g	weiche Butter
100	g	brauner Zucker (z.B. Puda)
1	EL	Zimt, gemahlen (z.B. Würz&Co)
100	g	Haselnusskerne, gemahlen (z.B. Puda)
50	g	Haselnusskerne, ganz (z.B. Puda)
etwas		Butter zum Einfetten

Für die Glasur:

100	g	Puderzucker (z.B. Puda)
2	EL	Milch

Zubereitung:

8. Füllung gleichmäßig darauf verstreichen, gehackte Nüsse darüber streuen. Teig von der langen Seite her eng aufrollen.
9. Teigrolle in 12 gleichmäßige Stücke schneiden und die Schnecken mit einer Schnittfläche nach unten in die Auflaufform setzen, dabei etwas Abstand lassen. Das offene Teigende der Schnecke etwas langziehen und unter die Schnecke klappen. Form abdecken und den Teig weitere 30 Min. gehen lassen.
10. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
11. Schnecken 25–30 Min.goldbraun backen.
12. Puderzucker mit Milch verrühren und den Guss über die noch leicht warmen Schnecken träufeln.

QR-Code scannen und weitere Rezepte entdecken!

PENNY.