

Nussschnecken

VORBEREITEN

10
Min.

RUHEN

65
Min.

ZUBEREITEN

55
Min.

NIVEAU



dekorierten Tafel serviere, greifen die eingeladenen Gäste zu und halten schon ungeduldig ihre Tupperboxen bereit. In meinem Freundeskreis hat sich anscheinend herumgesprochen, dass ich immer für eine ganze Fußballmannschaft backe. Aber darüber beschwert sich natürlich niemand. Bei frischgebackenen Nussschnecken, fruchtig-süßen [Erdbeer-Cupcakes](#) und knusprigen [Erdnussbutterkeksen](#) ist die Versuchung einfach zu groß. Wer da nicht alles probieren möchte, verpasst die besten **Gebäck-Highlights**, die die Backwelt zu bieten hat.

- 1 -

Für den Hefeteig Hefe in lauwarmer Milch auflösen und 5 Minuten stehen lassen.

- 2 -

Mehl, Salz, Butter und Ei in der Rührschüssel der Küchenmaschine verteilen. Hefe-Milch dazugeben und mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verrühren.

- 3 -

Teig abdecken und an einem warmen Ort 60 Minuten gehen lassen.

- 4 -

Nach der Gehzeit den Teig nochmal durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen.

- 5 -

Für die Nuss-Füllung gemahlene Haselnüsse mit Zimt und Zucker verrühren. Milch leicht erwärmen. Alle Zutaten miteinander vermischen, auf dem ausgebreiteten Teig gleichmäßig verteilen und der Länge nach aufrollen.

Zutaten für 20 Portionen

Für den Hefeteig

500 g Mehl (Type 405)

250 ml Milch, lauwarm

42 g frische Hefe

90 g Zucker

1 Ei

60 g Butter, zimmerwarm

0,5 Teelöffel Salz

Für die Nuss-Füllung

180 g Haselnüsse, gemahlen

2 Teelöffel Zimt

80 g Zucker

150 ml Milch, lauwarm

Für die Glasur

100 g Puderzucker

50 ml Zitronensaft oder Wasser

Besonderes Zubehör

Küchenmaschine

Ob [Nussschnecken](#), [Zimtschnecken](#) oder Rosinenschnecken - die 3 **süßen Kringel** machen alle Naschkatzen verrückt! Sobald ich sie auf meiner hübsch

Nussschnecken

- 6 -

Rolle in 2-3 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein Backblech oder in eine Auflaufform setzen.

- 7 -

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Nussschnecken 20-25 Minuten im heißen Ofen backen,
bis sie goldbraun sind.

- 8 -

Für die Glasur Puderzucker und Zitronensaft (oder Wasser) glatt rühren und auf den ausgekühlten Hefeschnecken verteilen.