

Nußschnecken



Rezept für 20 Portionen

Dauer: ca. 90 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Weizenmehl (glatt)	25 Dekagramm
Vollmilch	100 ml
Feinkristallzucker	4 Dekagramm
Butter	4 Dekagramm
Salz	1 Prise(n)
Trockengerem / Trockenhefe	1 Pkg.
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Geriebene Walnüsse	10 Dekagramm
Brauner Zucker	5 Dekagramm
Rosinen / Sultaninen	3 Esslöffel
Zimtpulver	1 Teelöffel
Brauner Rum	3 Esslöffel

Zubereitung:

Vorbereitung:

Für den Germteig alle Zutaten auf Zimmertemperatur bringen. Rosinen in Rum einlegen.

Teig:

Aus den ersten 7 oben genannten Zutaten einen weicheren Germteig bereiten und diesen mind. 30 Minuten an einem warmen Ort zugedeckt rasten lassen.

Zwischenzeit die Fülle zubereiten: Alle restlichen Zutaten gut miteinander vermischen, dass eine ziemlich breiige Masse entsteht.

Den Backofen auf 175 °C vorheizen.

Den Teig ca. 0,5 cm dick auf einem bemehlten Tuch rechteckig ausrollen.

Nun die Fülle auf dem Teig verstreichen. Anschließend den Teig mithilfe des Tuchs fest einrollen. Von dieser Rolle ca. 1,5 cm breite Streifen abschneiden, welche mit der Schnittseite nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech, gelegt werden.

Die Schnecken nicht zu eng legen und zugedeckt nochmals für ca. 15 Minuten warm gehen lassen und vor dem Backen mit einem zerschlagenen Ei bestreichen.

Die Teilchen goldgelb ungefähr 15 Minuten backen und anschließend etwas auskühlen lassen.

Glasur:

Aus 100 Gramm gesiebttem Staubzucker, Rum und Zitronensaft eine dickflüssige Glasur bereiten und die noch lauwarmen Schnecken damit bestreichen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1654-Nussschnecken.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at