



©GutenvanHedding

Nussschnecken aus Germteig

Zutaten:

Für den Germteig:

- 250 ml Milch
- 80 g Butter
- 50 g Staub-/Puderzucker
- 1 Ei
- 500 g Mehl Mehl glatt AT Type W700 /DE Type W550
- ¼ TL Salz
- ½ Würfel (21 g) Germ/Hefe
- abgeriebene Schale einer Zitrone

Für die Nussfülle:

- 250 ml Milch
- 130 g Kristallzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 200 g gemahlene Walnüsse
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 150 g gehackte Haselnüsse
- ca. 2 TL Zimt
- ca. 3 EL Rum
- 50 g Butter

zum Bestreichen:

- 1 Ei
- etwas Milch

Glasur:

- ca. 100 g Staub-/Puderzucker
- ca. 2-3 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Für den Germteig die Butter zerlassen, vom Herd nehmen und die Milch dazugeben. lassen. (Dieses Gemisch sollte nicht mehr als 35°C haben) Die Germ/Hefe hineinbröseln, das Ei dazugeben und so lange vermischen, bis sich die Germ aufgelöst hat.

Restliche Zutaten für den Germteig in die Schüssel Deiner Küchenmaschine geben, das Milchgemisch dazugeben und alles ca. 10 Minuten lang zu einem glatten Teig verkneten. Diesen dann abgedeckt und an einem warmen Ort 1 – 1,5 Stunden gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat.

In der Zwischenzeit für die Nussfülle Milch mit Zucker, Butter und Vanillezucker aufkochen. Gemahlene und gehackte Nüsse, Zimt und den Rum dazugeben und gut verrühren. Vom Herd nehmen und die Masse etwas auskühlen lassen.

Den aufgegangenen Germteig noch einmal durchkneten.

Auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, den Teig etwas in eine rechteckige Form bringen, zudecken und nochmals etwa eine halbe Stunde rasten lassen.

Dann zu einem Rechteck von ca. 35 x 60 cm ausrollen. Die Nussmasse darauf verstreichen. Falls sie zu fest geworden ist, noch etwas Milch unterrühren damit sie etwas streichfähiger wird. Von der langen Seite her aufrollen und in ca. 2,5 cm dicke Rollen schneiden. Am besten geht das mit einem Zwirnsfaden oder mit Zahnseide.

Die Nussschnecken mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. (Es werden zwei Backbleche, die zweite Hälfte mit einem Tuch in der Zwischenzeit abdecken) Möchtest Du größere Schnecken haben, dann von der kurzen Seite her aufrollen. (Ergibt ca. 12 - 15 Stück)

Ei und Milch verquirlen und die Nussschnecken damit bestreichen.

Die Nussschnecken in das KALTE Backrohr geben und auf 180°C Ober-/Unterhitze einschalten. Ca. 20 Minuten bis 25 Minuten, auf Sicht, goldgelb backen.

Staubzucker und Zitronensaft verrühren. Es sollte eine zähflüssige Masse entstehen, die sich gerade so auf die Nussschnecken streichen lässt.

Die Nussschnecken nach dem Backen sofort, mittels eines Backpinsels, mit der Glasur bestreichen.

Auskühlen lassen und genießen.

Gutes Gelingen wünscht Dir Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at

ALLE Nutzungsrechte – Rezepte – Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung – schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen.