Nussschnecken



Zutaten

Zutaten für 9 Stück:

Teig:

- 750 g Mehl
- 65 g Butter
- 100 g Zucker
- 8 g Salz
- 1 Ei
- 330 ml Milch
- 50 g Hefe
- 400 g Butter
- 65 g Mehl

Füllung:

- 150 g Haselnüsse
- 90 g Zucker
- 60 g Brösel
- 185 ml Milch
- 1 Prise Zimt, Nelken
- 25 g Marzipanrohmasse

Außerdem:

- Aprikosenkonfitüre
- Puderzuckerglasur

Zubereitung

1. Alle Zutaten (bis auf die 400 g Butter und 65 g Mehl) schnell zu einen glatten Teig verarbeiten. In einer Folie eingeschlagen für 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

2. Inzwischen die Butter bei Raumtemperatur weich werden lassen, und mit dem Mehl geschmeidig kneten. Zu einen rechteckigen Ziegel von etwa 15 x 20 cm Größe formen.

3. Den Hefeteig aus den Kühlschrank nehmen und zu einer Größe von etwa 30 x 40 cm gleichmäßig stark ausrollen. Das Butter – Rechteck (es soll etwa die gleiche Festigkeit haben wie der Teig) in die Mitte des Teiges legen, die Teigenden mit etwas Wasser bestreichen und das Fett einschlagen. Die Butter muss vollständig vom Teig umhüllt sein.



Teig ausrollen …



…Butter darauflegen + einschlagen…



…ein Drittel einklappen…



…das Zweite Drittel darüberklappen.

4. In zwei Richtungen ausrollen, und zwar abwechselnd von vorn nach hinten und von links nach rechts. Dabei mit gleichmäßigem Druck arbeiten. Durch das Wechseln der Richtungen werden die Schichten gleichmäßig dünner. Zu einer Größe von 45 x 75 cm ausrollen, 20 Minuten kühlen.

5. Jetzt klappt man zwei Drittel des Teiges zusammen und das überstehende Drittel von der gegenüberliegenden Seite darüber. Man nennt das eine einfache Tour. Zwischen den einzelnen Touren den Teig etwa 20 Minuten im Kühlschrank zugedeckt ruhen lassen. Insgesamt 3 Einfache Touren geben und anschließend zu einer Platte von 35 x 40 cm Größe ausrollen. Darauf achten, dass abwechselnd nach verschiedenen Richtungen gerollt wird.

6. Zwischen den Touren die Nussfüllung zubereiten. Dafür die Milch mit dem Marzipan aufkochen lassen, zu den Haselnüssen, Zucker, Bröseln, Zimt und Nelken geben, und alles unterrühren. Etwas abkühlen lassen. Den Teig mit der Füllung einstreichen und an der langen Seite den Teig unter Spannung aufrollen, sonst fällt die Schnecke nach dem backen auseinander. Nun mit einen scharfen Messer 2 cm große Stücke abschneiden, und mit großen Abstand auf dein Blech mit Backpapier legen. An einen warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat. Den Backofen auf 220°C vorheizen und die

Schnecken etwa 12 – 15 Minuten backen.

7. Für die Glasur die Aprikosenkonfitüre mit etwas Wasser aufkochen, und so lange kochen lassen, bis die Glasur etwas dick geworden ist. die warmen Nussschnecken sofort damit glasieren. Für die Puderzuckerglasur den Puderzucker mit etwas Wasser anrühren, und über die fest gewordene Aprikosenkonfitüre glasieren.

Tipp:

Die Teiglinge können auch eingefroren, und nach dem Auftauen und der Gare gebacken werden. So sind die Nussschnecken immer schön frisch.