Schneckennudeln



Dieses Foto hat uns freundlicherweise Valerie Speth zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zutaten

Hefeteig:

- 500 g Mehl
- 42 g Hefe (1 Würfel)
- ca. 200 g Milch
- 60 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 100 g Butter oder Margarine
- 1 Ei

Füllung:

- 50 g flüssige Butter oder Margarine
- 50 g Sultaninen
- 50 g Korinthen
- 50 g Mandeln

Außerdem:

- 40 g Zucker und 1/2 Teelöffel Zimt für den Zimtzucker

Zubereitung

1. Für den Hefeteig das Mehl in eine Schüssel sieben, in der Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröckeln.

2. Etwas Zucker über die Hefe streuen, die lauwarme Milch darüber gießen, und die Hefe darin unter Rühren auflösen. Restlichen Zucker, Salz, Butter oder Margarine in kleinen Stücken und das Ei auf dem Mehlrand verteilen. Alle Zutaten mit der Hand oder mit den Knethaken des Handrührgerätes von der Mitte aus zu einem glatten Teig verarbeiten.

3. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 30-40 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Den Teig nochmals kurz gut durchkneten.

4. Für die Füllung die Mandeln fein schneiden. Den Hefeteig einen halben Zentimeter dick ausrollen, mit zerlassenen Fett bestreichen und mit Sultaninen, Korinthen und Mandeln bestreuen. Den Teig aufrollen und in etwa 2 1/2 breite Stücke schneiden. Mit der Schnittfläche auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Nochmals ca. 15-30 Minuten gehen lassen.

5. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 20-25 Minuten backen. Sofort mit Zimtzucker bestreuen.

Tipp:

Man kann auch eine Zuckerglasur aufstreichen; dazu 60 Gramm Puderzucker mit 1 Esslöffel Zitronensaft, Wasser oder Arrak u. ä. verrühren.