Nah&Frisch



Ed. Haas Professional

Nuss-Schnecken

Dessert Süße Gerichte

Zubereitung

Eier, Salz, Zucker, Germ und Zitronenschale verrühren. Die halbe Mehlmenge einrühren. Das restliche Mehl mit Backpulver versieben und einkneten. Milch und Butter erwärmen und in den Teig einarbeiten. Teig gut durchkneten und ca. 20 Min. zugedeckt gehen lassen. Anschließend Teig auf mehlbestäubter Arbeitsfläche 1/2 cm dick ausrollen und mit flüssiger Butter bestreichen. Rosinen, geriebene Haselnüsse und Kristallzucker aufstreuen und mit Zimt besieben. Einrollen und in fingerdicke Scheiben schneiden. Schnecken (ev. mit Ei bestreichen), auf ein leicht gefettetes Blech im vorgewärmten Backrohr bei 180 °C ca. 20 Min. backen. Staubzucker und Zitronensaft verrühren und damit die heißen Schnecken überglänzen.

Zutaten

- 1 Pkg. Haas Backpulver
- 1/2 kg Mehl
- 2 Eier
- 1 Pkg. Haas Vanillinzucker
- Prise Salz
- 4 EL Kristallzucker
- 2 Pkg. Haas Germ
- geriebene Zitronenschale
- 2 EL Butter
- 1/8 l Milch
- 50 g Butter
- 100 g Rosinen in 3 EL Rum eingeweicht
- 100 g Haselnüsse
- 2 EL Kristallzucker
- 1 TL Zimt
- 50 g Staubzucker
- 3 EL Zitronensaft