WEIHNACHTS-NUSSSCHNECKEN MIT ZIMT-FROSTING / BACKEN MIT SALLY UND LIDL

- ANZEIGE -

Luftig-weiche Nussschnecken sind ein echter Klassiker. Zu Weihnachten habe ich sie mit Zimt und Pekannüssen verfeinert. Der Zuckerdekor macht sie besonders hübsch für die Weihnachtszeit.

Zubereitungszeit
20 Minuten

Back-/Kochzeit
35 Minuten

Temperatur + Heizart
180 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform:	eckig
Länge:	27 cm
Breite:	35 cm

HEFETEIG

Gib die Hefe, das Wasser und den Agavendicksaft in eine große Rührschüssel und verrühre alles kurz bis sich die Hefe aufgelöst hat. Füge nacheinander das Mehl, die Milch, das Vanilleextrakt, Eigelb und Salz hinzu. Knete den Teig kurz und gib dann die weiche Butter dazu. Knete den Teig so lange weiter, bis sich alle Zutaten verbunden haben. Forme den Teig zu einer Kugel und lasse ihn etwa 1 Stunde abgedeckt ruhen, bis er sich verdoppelt hat.

Achte bei der Menge der Milch auf die Konsistenz des Teiges. Je nach Mehlsorte benötigst du etwa 2-3 Esslöffel mehr oder weniger Milch.

HEFETEIG:

- [ ] **1** Hefe (Würfel)
- [ ] **2 EL** Wasser
- [ ] **80 g** Agavendicksaft
- [ ] **500 g** Mehl
- [ ] **250 g** Milch
- [ ] **1 TL** Vanilleextrakt
- [ ] **1** Eigelb
- [ ] **1 TL** Salz
- [ ] **100 g** Butter (weich)

FÜLLUNG

Mahle die Pekannüsse, Mandeln und Haferkekse fein. Fülle sie in eine Schüssel und vermenge sie mit dem Agavendicksaft, Zimt, Eiweiß und der Milch. Gib nur so viel Milch hinzu, dass eine streichfähige Masse entsteht.

FÜLLUNG:

- [ ] **100 g** Pekannüsse
- [ ] **100 g** Mandeln
- [ ] **100 g** Haferkekse (mit Schokolade)
- [ ] **80 g** Agavendicksaft
- [ ] **1 TL** Zimt
- [ ] **1** Eiweiß
- [ ] **150 g** Milch

NUSSSCHNECKEN FÜLLEN

Rolle den Hefeteig mit etwas Mehl zu einem großen Rechteck aus. Streiche die Füllung gleichmäßig auf den Teig. Rolle den Teig von der kurzen Seite her auf. Schneide aus der Rolle 15 gleich große Nussschnecken. Fette eine Ofenform und setze die Schnecken gleichmäßig verteilt hinein.

Du kannst die Schnecken mit einem dünnen Faden schneiden. So drückst du die Rolle beim Schneiden nicht zusammen.

FRISCHKÄSE-ZIMT-FROSTING:

- [ ] **40 g** Puderzucker
- [ ] **1 EL** Zitrone (Saft)
- [ ] **100 g** Frischkäse
- [ ] **1 TL** Zimt

NUSSSCHNECKEN BACKEN

Stelle die Form mit den Nussschnecken in den kalten Ofen. Stelle den Backofen auf 180 °C O/U. Der Hefeteig nutzt die Aufheizzeit des Ofens, um weiter aufzugehen. Backe die Schnecken für etwa 35 Minuten.

DEKORATION:

- [ ]

WEIHNACHTS-NUSSSCHNECKEN MIT ZIMT-FROSTING / BACKEN MIT SALLY UND LIDL

14 g Zuckerdekor (Weihnachten)

FROSTING

Verrühre Puderzucker, Zitronensaft, Frischkäse und Zimt in einer Schüssel. Verteile das Frosting nach Belieben über den fertig gebackenen Nussschnecken und dekoriere sie mit dem Zuckerdekor. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!