



Traditionelles Rezept für saftige und lockere Nusschnecken. Aus dem weichen Basic Hefeteig könnt ihr nach Belieben auch einen Nusszopf oder Buchteln backen. Die Nusschnecken sind mit einer Haselnussfüllung bestrichen. Nach dem Backen werden sie einfach nur noch mit etwas Glitzerschnee oder Puderzucker bestreut. Klassisch, einfach und super lecker. Ihr könnt auch ganz leicht eine vegane Variante der Nusschnecken machen, ein Rezept dazu findet ihr auf meinem Blog oder in meiner App.



Zubereitungszeit  
**45 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**20 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**180 °C O/U**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 18

## HEFETEIG

Verrühre die Hefe mit etwa 2 Esslöffeln Zucker und dem Wasser. Lasse diese Mischung abgedeckt etwa 30 Minuten ruhen – oder bei Gärstufe im Backofen bei 34°C für etwa 15 Minuten. Verknete anschließend das Hefewasser mit dem übrigen Zucker und den restlichen Zutaten. Gib dabei das Salz und die Butter erst zum Schluss dazu und knete den Teig mit den Händen oder einer Küchenmaschine für etwa 10 Minuten geschmeidig. Forme den Hefeteig zu einer Kugel, fette sie mit Backtrennspray oder etwas Öl und lege sie in eine Schüssel. Decke den Teig ab und lasse ihn 1 Stunde bei Raumtemperatur oder 30 Minuten an einem warmen Ort gehen, bis er sich mindestens verdoppelt hat.



Je nach Mehlsorte benötigst du etwa bis zu 20 g mehr oder weniger Mehl für die Nusschnecken. Der Teig sollte schön weich und geschmeidig sein, aber auch nicht mehr kleben.



Alternativ kannst du den Teig auch bei Gärstufe im Backofen (34°C mit Wasserdampf) aufgehen lassen. So trocknet der Teig nicht aus und die Gehzeit verringert sich etwa um die Hälfte.

## HEFETEIG:

- 21 g** Hefe (frisch)
- 80 g** Zucker
- 2 EL** Wasser
- 500 g** Mehl
- 230 g** Milch
- 1** Eigelb
- ½ TL** Salz
- 100 g** Butter (weich)

## NUSSFÜLLUNG:

- 200 g** Haselnüsse
- 40 g** Zucker
- 1 EL** Kakao
- 1 TL** Zimt
- 1** Eiweiß
- 80 g** Milch

## NUSSFÜLLUNG

Mahle die Haselnüsse fein und verrühre sie mit den restlichen Zutaten. Sollte die Masse zu fest sein, gib noch etwa 1-2 EL Milch hinzu. Die Nussfüllung sollte weich und streichfähig sein. Stelle sie abgedeckt zur Seite.

## ZUM FERTIGSTELLEN:

- 100 g** Haselnüsse (gehackt, geröstet)
- 5 g** Glitzerschnee

## NUSSSCHNECKEN FORMEN

Rolle den Teig auf einer leicht bemehlten Silikonmatte zu einem großen Rechteck aus. Bestreiche den Teig anschließend gleichmäßig mit der Nussfüllung und streue die gehackten Haselnüsse darüber. Rolle die Teigplatte nun mit Hilfe der Silikonmatte zu einer Teigrolle auf. Schneide die Teigrolle nun mit einem Faden in 18 gleichgroße, etwa 2-3 cm breite Stücke. Der Faden hilft dir dabei, dass die Schnecken schön rund werden und nicht zusammengedrückt werden. Lege die Schnecken mit Abstand auf zwei mit Backfolie belegte Lochbleche.

Stelle das erste Blech nun in den kalten Ofen und stelle ihn auf 180°C O/U ein. Mit der Aufwärmzeit des Backofens gehen die Nusschnecken nochmals mit auf. Backe die Schnecken nun für 20 Minuten. Decke das andere Blech in der Zwischenzeit mit einem

## NUSSSCHNECKEN / BASIC REZEPT / TRADITIONELL



Tuch ab. Sobald die ersten Nusschnecken gebacken sind, nimm sie aus dem Ofen heraus und stelle das zweite, aufgegangene Blech hinein. Backe auch diese Schnecken für 17-20 Minuten fertig. Bestreue die Schnecken nach Belieben zum Servieren mit Glitzerschnee oder Puderzucker. Serviere die Nusschnecken nach Belieben noch lauwarm.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!