

# Nuss-Schnecken aus Hefeteig

Für 8 Stück



## Für den Hefeteig:

400 g Weizenmehl (Type 550)  
100 g Weizen-Vollkornmehl  
125 g Wasser  
220 g Milch  
8 g Salz  
7 g frische Hefe  
50 g Vollrohrzucker  
60 g kalte Butter, in Stücken

## Für die Füllung:

250 g Wasser  
250 g gemahlene Nüsse  
(z.B. Haselnüsse, Mandeln,  
Walnüsse)  
¼ TL Salz  
60 g Semmelbrösel  
80 g Vollrohrzucker  
1 TL Zimt  
40 g Butter  
1 Eiweiß (Größe M)

1. Am **Vorabend**: Für den **Hefeteig** der Nuss-Schnecken alle Zutaten bis auf die Butter in eine Rührschüssel geben und etwa 5 Minuten auf niedrigster, dann circa 10 Minuten auf zweiter Stufe kneten. Die Butter stückchenweise dazugeben und weitere 5-6 Minuten einkneten, bis der Teig gut ausgeknetet ist (Fenstertest).
2. Den Teig gut abgedeckt etwa 60 Minuten bei Raumtemperatur anspringen lassen, dann über Nacht (12-16 Stunden) im Kühlschrank bei 6-7 °C reifen lassen.
3. Am **Backtag**: Den Teig für die Nuss-Schnecken 60-90 Minuten vor der Weiterverarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen.
4. Währenddessen die **Nuss-Schnecken-Füllung** zubereiten. Dafür das Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und die gemahlene Nüsse, Salz, Semmelbrösel, Zucker und Zimt hinzufügen. Die Masse einmal aufwallen lassen. Vom Herd nehmen, die Butter unterrühren. Nach dem Abkühlen das Eiweiß unterheben.
5. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
6. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem circa 35x45 cm großen Rechteck ausrollen. Darauf achten, dass er immer leicht bemehlt ist und nicht an der Arbeitsfläche kleben bleibt. Die Nussmasse auf der ganzen Fläche gleichmäßig verstreichen.
7. Den Hefeteig von der langen Seite her straff aufrollen. Mit den Händen etwas in Form drücken, sodass du am Ende eine gleichmäßig dicke, etwa 45 cm lange Rolle vor dir liegen hast. Mit einem scharfen Messer in etwa 5 cm breite Stücke schneiden.

**Zum Bestreichen:**

1 Eigelb (Größe M)

1 EL Milch

je 1 Prise Zucker & Salz

**Für die Puderzuckerglasur:**

120 g Puderzucker

2-3 EL Milch

*Unser Tipp:* Für gleichmäßigere und schönere Nuss-Schnecken schneidet ihr die beiden Endstücke der Rolle am besten großzügig ab. Die Endstücke können natürlich trotzdem gebacken werden.

8. Jede Rolle in der Mitte mit einem leicht bemehlten Kochlöffelstiel gut eindrücken. Die fertig geformten Nuss-Schnecken mit Abstand auf den Backblechen verteilen und abgedeckt weitere rund 60 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
9. Den Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
10. Eigelb, Milch, Salz und Zucker in einer Schüssel verquirlen. Die gegangenen Nuss-Schnecken mit der Eistreiche bepinseln und je 18-20 Minuten im vorgeheizten Backofen goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
11. Puderzucker und Milch zu einer dickflüssigen **Glasur** vermengen. Die abgekühlten Nuss-Schnecken damit bestreichen und trocknen lassen.