



Mini Nussschnecken



Arbeitszeit: 50 Min



Koch- & Backzeit: 12- 15 Min



10 Schnecken



Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Hefeteig

- siehe Rezept "Hefeteig" - Link in der Rezeptbeschreibung

Nussfüllung

- 100g Milch
- 60g Zucker
- 30g Butter
- 70g Haselnüsse gemahlen, geröstet
- 30g süße Brösel
- 1 Ei
- Prise Salz, Zimt

Zubereitung

Zuerst den Hefeteig nach Rezept zubereiten- Hier geht's zum Rezept

Anschließend die Milch zusammen mit Zucker und Butter aufkochen. Haselnüsse, süße Brösel, das Ei, Prise Salz und Zimt nach belieben vermengen, die warme Milch hinzugeben und gut verrühren.

Den Hefeteig ca. 5 mm dick rechteckig ausrollen und mit abgekühlter Nussmischung bestreichen. Den Teig der langen Seite nach aufrollen und ca. 3 cm dicke Schnecken abschneiden. Diese auf ein Backblech geben und mit Ei einpinseln.

Erneut 15 Min ruhen lassen, nochmal mit Ei einstreichen und die Schnecken bei 170°C Ober- & Unterhitze (150- 160° Umluft) ca. 12- 15 Min goldbraun backen.

Nach belieben können die Nussschnecken dann noch mit Zuckerguss und Hagelzucker verziert werden.

