

Nusschnecken



Zutaten:

500g Zopfmehl
20g Hefe
80g Zucker
1 Prise Salz
etwas Zitronensaft
80g Butter
250ml lauwarme Milch

Füllung:

300g gemahlene Nüsse
150g Zucker
süße Sahne zum Anfeuchten

Zubereitung:

Hefe mit etwas Zucker und lauwarmer Milch gehen lassen. Zopfmehl und alle übrigen Zutaten in eine Rührschüssel geben, Hefe und zum Schluss die lauwarme Milch dazu. Kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Mit einem Tuch bedeckt ca. 20 bis 30 Minuten gehen lassen. Hefeteig $\frac{1}{2}$ cm dick zu einer rechteckigen Platte ausrollen. Mit der Nussfüllung bestreichen. Aus dem Teig 2cm breite Streifen radeln, einzeln aufrollen und Ende des Streifens unterschlagen.

Nach dem Backen mit Puderzuckerglasur bestreichen.

Backzeit: 20 – 25 Minuten bei 200 °C.