

Zimt- und Nuss-Schnecken

Schwedisches Kleingebäck mit Zimt und Nüssen.

etwa 40 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

250 ml Milch

75 g Butter oder Margarine

500 g Weizenmehl

½ Würfel Dr. Oetker Frische Hefe

1 TL Salz

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 TL gemahlener Kardamom

Zimt-Schnecken:

1 EL Butter

1 EL gemahlener Zimt

30 g brauner oder weißer Zucker

Nuss-Schnecken:

30 g Butter

25 g getrocknete Cranberrys

100 g Nüsse, z. B. Hasel- oder

Walnüsse oder Mandeln, gemahlen

1 Eiweiß (Größe M)

Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Größe M)

1 EL Milch

1 Vorbereiten:

Milch erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen.

2 Hefeteig zubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Hefe daraufbröckeln. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C

Heißluft etwa 200 °C

3 Zimt-Schnecken:

Butter zerlassen. Zimt mit Zucker mischen.

4 Nuss-Schnecken:

Butter zerlassen. Cranberrys fein hacken. Nüsse mit Cranberrys, Butter und Eiweiß verrühren.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 5 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten. Teig halbieren und jede Teighälfte zu einem Rechteck (etwa 40 x 20 cm) ausrollen.
- 6 **Zimt-Schnecken:**
Ein Teigrechteck mit zerlassener Butter bestreichen und mit Zimt-Zucker bestreuen. Das Rechteck von der langen Seite her aufrollen und etwa 20 gleich große Scheiben schneiden. Diese auf das Backblech legen und etwa 20 Min. zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
- 7 **Nuss-Schnecken:**
Nussmasse gleichmäßig auf das andere Teigrechteck streichen und von der langen Seite her aufrollen. Rolle in etwa 20 gleich große Scheiben schneiden, auf das Backblech legen und zugedeckt etwa 20 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.
- 8 Eigelb mit Milch verquirlen, alle Schnecken damit bestreichen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 11 Min.

Schnecken mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen oder lauwarm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können auch nur eine Sorte Schnecken zubereiten. Hierfür einfach die gewünschte Füllung verdoppeln.
- Das Gebäck kann man max. 2 Tage im Voraus zubereiten.

