Mohn-Nussschnecken

Dieses Rezept könnte ein Highlight an der Kaffeetafel werden, denn die Mohn-Nussschnecken lassen sich in einer Serviette prima direkt aus der Hand essen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 50 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

Für den Teig

1 Würfel	Germ (42g)
120 ml	Wasser (lauwarm)
120 ml	Milch (lauwarm)
480 g	Mehl
60 g	Butter
60 g	Kristallzucker
1 Stk.	Ei
1 TL	Salz

Für die Füllung

100 g	Haselnüsse (gemahlen)
100 g	Kristallzucker
100 g	Semmelbrösel
1 TL	Kakao (echten)
1 Prise	Zimt
250 ml	Milch (heiße)
500 g	Mohnback

Für die Glasur

150 g	Staubzucker
Nach Belieben	Wasser

Zubereitung

1. Für die **Mohn-Nussschnecken** das Mehl in eine Schüssel sieben. Die Butter, den Zucker, das Ei und das Salz hinzufügen. Den Germ in eine mittlere Schüssel zerbröseln und das Wasser mit der Milch erhitzen, bis es lauwarm ist. Dann die Milch zu dem Germ geben und ihn so lange rühren, bis er sich so gut wie aufgelöst hat.

2. Jetzt die Hefemilch zu den anderen Zutaten in die Schüssel geben und mit den Knethaken des Mixers so lange kneten, bis ein glatter Teig entstanden ist. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und an einen warmen Ort stellen. Der Teig sollte jetzt gehen, bis er das doppelte Volumen erreicht hat. Das dauert in etwas 60 Minuten.

3. Anschließend, den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und kurz mit den Händen verkneten. Dann den Teig mit einem Nudelholz auf ca. 55x45cm gleichmäßig ausrollen.

4. Nun die Haselnüsse, den Zucker, die Semmelbrösel den Kakao und den Zimt in eine Schüssel geben. Die Milch erhitzen und so viel hinzufügen, bis die Masse streichfähig ist (die Menge kann also variieren).

5. Die Nussmasse auf den ausgerollten Teig geben und vorsichtig glatt streichen. Danach den Ofen auf 175°C Ober/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

6. Als nächstes das Mohnback auf die Nussmasse klecksen und ebenfalls vorsichtig glattstreichen.

7. Dann den Teig von der langen Seite her eng aufrollen und ca. 2-3 cm dicke Scheiben schneiden. Diese dann mit genügend Abstand auf das Backblech setzen und evtl. nochmal mit den Händen zurecht formen, damit sie beim Backen nicht aufgehen. Die Schnecken sollten dann im Ofen ca. 25-30 Minuten backen. Die Menge ergibt ca. 20 Stück in verschiedenen Größen und muss deshalb auf 2-3 mal gebacken werden.

8. Im Anschluss den Staubzucker mit ein wenig Wasser verrühren, bis man einen streichfähigen Guss hat und die noch lauwarmen Schnecken damit glasieren.

Tipp

Die Mohn-Nussschnecken kann man z.B. auch nur mit Mohn oder nur mit Nussfüllung zubereiten. Wer beides nicht mag, kann z.B. auf Zucker und Zimt ausweichen und muss nur voher den ausgerollten Teig mit flüssiger Butter bestreichen.