Mandelschnecken

Wenn Mandelschnecken gebacken werden, zieht ein verführerischer Duft durch die Küche, dem man nicht widerstehen kann. Dieses Rezept darf man sich auf keinen Fall entgehen lassen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 20 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

Für den Hefeteig

500 g	Mehl (glutenfreies)
1 Prise	Salz
4 EL	Vollrohrzucker
1 TL	Fiber-Husk
1 Packung	Trockenhefe
1 Stk.	Ei
30 g	Butter (zerlassene und laktosefrei)
380 ml	Milch (lauwarme und laktosefrei)

Für die Füllung

420 g	Mandeln (gemahlene)
60 g	Rosinen
100 g	Vollrohrzucker
2 TL	Zimt
200 ml	Milch (oder Schlagobers, laktosefrei)

Für die Glasur

100 g	Staubzucker

Nach Belieben	Zitronensaft

Zubereitung

1. Für die Mandelschnecken Mehl mit Salz, Fiber-Husk und 2/3 des Zuckers mischen und in die Mitte eine Mulde drücken. Den restlichen Zucker zusammen mit der Hefe und 1/3 der Milch in die Mulde geben.

2. Kurz warten, bis die Hefe Blasen wirft, dann nach und nach das Mehl untermengen. Die restliche Milch mit Ei und zerlassener Butter verrühren und zu dem Teig geben. Alles sorgfältig verkneten und zu zwei Rechtecken ausrollen.

3. Rosinen mit kochendem Wasser übergießen und mit den Mandeln und Zucker zu einer Füllung mischen. Milch oder Schlagobers hinzufügen, so dass die Masse nicht zu dick und zu dünn, sondern streichfähig ist.

4. Den Backofen auf 45°C vorheizen. Die Mandelmasse gleichmäßig auf die Teigrechtecke streichen. Die Rechtecke zu einer Roulade aufrollen und diese in ca. 3 cm breite Stücke schneiden.

5. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Schnecken darauf setzen. Mit einer Schale Wasser in den Ofen schieben und dort ca. 20 Minuten gehen lassen.

6. Ofentemperatur auf 250°C erhöhen und die Schnecken darin ca. 15-18 Minuten backen. Währenddessen aus Staubzucker und Zitronensaft eine Glasur anrühren.

7. Wenn die Schnecken eine hellbraune Färbung annehmen, etwas Wasser (aus der Sprühflasche) in den Ofen sprühen. Schnecken aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter kurz etwas abkühlen lassen.

8. Großzügig mit der Zitronenglasur oder - ganz nach Geschmack - auch einfach mit Staubzucker bestreuen. Komplett auskühlen lassen und servieren.

Tipp

Alternativ können die Mandelschnecken auch mit Hasel- oder Walnüssen gefüllt werden. Sie eignen sich hervorragend zum Einfrieren, dann sollten sie aber erst nach dem Auftauen mit der Glasur bestrichen werden.