Nutella-Schnecken und Zimt-Zucker-Schnecken

Ein Rezept – zwei Variationen: Unwiderstehliche Nutella-Schnecken und Zimt-Zucker-Schnecken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 2,1 h



Foto: Sonne79

Zutaten

500 g	Mehl
1 Prise	Salz
1 Würfel	Germ
3 EL	Zucker
250 ml	Milch
1 Stk.	Ei
80 ml	Öl
Nach Belieben	Nutella
Nach Belieben	Zimtpulver
Nach Belieben	Zucker (braun)
1 Stk.	Ei (zum Bepinseln der Schnecken)

Zubereitung

1. Die Nutella-Schnecken und Zimt-Zucker-Schnecken werden aus demselben Teig zubereitet. Bei der Teigherstellung darauf achten, dass die Zutaten nicht kalt sind und mindestens Raumtemperatur haben. Zuerst das Mehl in eine große Backschüssel füllen und in der Mitte eine Mulde formen.

2. Die Hälfte der lauwarmen Milch in ein Glas füllen. Die Germ einbröckeln und auflösen, den Zucker zugeben und die Mischung gut verrühren.

3. Die Germ-Mischung in die Mehlmulde gießen, ein wenig Mehl darüber stäuben. Schüssel abdecken und 15 Minuten gehen lassen. Anschließend die übrigen Zutaten in die Schüssel

geben: Salz, restliche Milch, Ei und Öl. Nun alles gründlich so lange durchkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Die Schüssel abdecken und weitere 45 Minuten gehen lassen.

4. Nach der Ruhezeit den Teig halbieren. Beide Teigportionen auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen. Den ersten Teig mit Nutella bestreichen, eng einrollen und beliebig große Stücke abschneiden. Das Ei verquirlen und die Schnecken damit bepinseln.

5. Zimt und braunen Zucker in einer Schale vermischen und auf dem zweiten Teig verteilen. Ebenfalls einrollen, in Portionen schneiden und mit Ei bepinseln. Die Schnecken noch einmal 15 Minuten ruhen lassen. Den Backofen auf 180 Grad mit Ober-/Unterhitze anheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Schnecken etwa 20 Minuten backen lassen.

Tipp

Die Nutella-Schnecken und Zimt-Zucker-Schnecken nach Belieben vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.