

Walnuss-Schnecken

Die flaumigen Walnuss-Schnecken schmecken allen und gelingen mit diesem Rezept zu Hause im Backofen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 24 min

Ruhezeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,7 h



Zutaten

für den Teig

330 g	Weizenmehl (Type 480)
5 g	Salz
2 g	Gerstenmalzmehl
50 g	Zucker
40 g	Butter (weich, zimmerwarm)
21 g	Germ (Hefe)
1 Stk.	Bio-Zitrone (Schale unbehandelt)
170 g	Vollmilch (lauwarm)

Walnussfülle

200 g	Vollmilch
300 g	Walnüsse (gerieben)
20 g	Brösel (feine)
90 g	Zucker
10 g	Zimt
20 g	Marillenmarmelade

Zubereitung

1. Für die **Walnuss-Schnecken** das Weizenmehl, Salz, Gerstenmalzmehl, Zucker,

zimmerwarme Butter, zerbröselte frische Germ, Zitronenabrieb und lauwarme Vollmilch in der Küchenmaschine zirka 10 Minuten zu einem Teig kneten. Mit Küchentuch zugedeckt 20 Minuten ruhen lassen.

2. Um die Walnussfülle zuzubereiten. Die Vollmilch in einem Kochtopf erwärmen, die geriebene Walnüsse, Brösel, Zucker, Zimt und Marillenmarmelade zugeben. Bei schwacher Hitze unter Rühren erwärmen. Von der Herdplatte nehmen und vollständig auskühlen lassen.
3. Jetzt den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck zirka 45x35 cm ausrollen. Die abgekühlte Nussfülle gleichmäßig darauf verteilen und einrollen. Mit einem scharfen Messer in zirka 14 gleich breite Scheiben schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit etwas Wasser besprühen und zugedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen.
4. Den Backofen auf 190 °C Heißluft vorheizen. Ein hitzebeständiges Gefäß mit Wasser in den Ofen stellen. Die Walnuss-Schnecken in den Ofen schieben und zirka 22-24 Minuten goldbraun backen.

Tipp

Die Walnuss-Schnecken nach dem Backen mit einer dickflüssigen Glasur aus Zitronensaft und Staubzucker bestreichen.

Wer möchte kann die Nussfülle mit einem Spritzer Rum verfeinern.