

Klassische Nussschnecken aus der runden Ofenhexe

Fluffiger Schneckenkranz mit saftiger Haselnussfüllung

ERGIBT	GEHZEIT	BACKZEIT	BACKOFEN
8 große Nussschnecken	75-90 Minuten	30-35 Minuten	180 °C O/U

Geeignet für: Runde Ofenhexe | Vorbereitungszeit: etwa 30 Minuten | Einschubhöhe: unteres Drittel | Vorheizen: notwendig

Eine Schnecke kommt in die Mitte, sieben werden außen angeordnet. Beim Backen wachsen sie zu einem schönen Schneckenkranz zusammen.

Zutaten

Für den Hefeteig

- 500 g Weizenmehl Type 550
- 250 ml Milch
- 20 g frische Hefe
- 60 g Zucker
- 1 Ei
- 70 g weiche Butter
- 1 Prise Salz

Für die Nussfüllung

- 250 g gemahlene Haselnüsse
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 140 ml Milch
- 30 g zerlassene Butter

Für den Guss

- 80 g Puderzucker
- etwa 1-2 EL Milch oder Zitronensaft

Zubereitung

Hefeteig, Nussfüllung und Schneckenkranz zubereiten

1. Die Milch für den Hefeteig vorsichtig erwärmen. Sie sollte nur handwarm und nicht heiß sein.
2. Die Hefe hineinbröckeln und zusammen mit einem Teelöffel vom Zucker auflösen.
3. Mehl, restlichen Zucker, Ei, weiche Butter und Salz in eine Rührschüssel geben.
4. Die Hefemilch dazugeben.
5. Alles etwa 8-10 Minuten zu einem geschmeidigen Hefeteig verkneten.
6. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort etwa 60 Minuten gehen lassen. Er sollte sich deutlich vergrößert haben.
7. Für die Füllung gemahlene Haselnüsse, Zucker und Vanillezucker vermischen.
8. Milch und zerlassene Butter dazugeben.
9. Alles zu einer saftigen, streichfähigen Nussmasse verrühren.
10. Die Füllung kurz abkühlen lassen.
11. Den Hefeteig auf der leicht bemehlten Teigunterlage zu einem Rechteck von ungefähr 40 x 50 cm ausrollen.
12. Die Nussfüllung gleichmäßig darauf verstreichen. Rundherum einen kleinen Rand frei lassen.
13. Den Teig von der langen Seite her gleichmäßig aufrollen.
14. Die Teigrolle mit einem scharfen Messer in acht möglichst gleich große Stücke schneiden.
15. Eine Nussschnecke mit der Schnittfläche nach oben in die Mitte der runden Ofenhexe setzen.
16. Die übrigen sieben Schnecken mit etwas Abstand kreisförmig außen herum anordnen.
17. Die Schnecken abdecken und noch einmal etwa 20-30 Minuten gehen lassen.
18. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
19. Die runde Ofenhexe auf den Rost im unteren Drittel stellen.
20. Die Nussschnecken etwa 30-35 Minuten goldbraun backen.
21. Werden sie oben zu dunkel, gegen Ende der Backzeit locker mit Backpapier abdecken.
22. Die Nussschnecken nach dem Backen etwa 10 Minuten abkühlen lassen.
23. Puderzucker und Milch oder Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren.
24. Den Guss in feinen Streifen über den noch leicht warmen Nussschnecken verteilen.

Meine Tipps

- Ist die Nussfüllung zu fest, gib noch einen Esslöffel Milch dazu.
- Ist sie zu weich, kannst du noch etwas gemahlene Haselnüsse unterrühren.
- Setze die Schnecken nicht zu eng in die Form. Sie werden während der zweiten Gehzeit und beim Backen noch größer.
- Für einen kräftigeren Nussgeschmack kannst du die gemahlene Haselnüsse vor der Verarbeitung kurz ohne Fett anrösten.