

# Nusschnecke

## HEFEZOPF BACKMISCHUNG



## ZUTATEN

### HEFETEIG

- 250 g Hefezopf Backmischung
- 1 Eier
- 100 ml Milch
- 40 g Öl oder 50 g Butter

### ZUCKERGUSS

- 40 g Puderzucker
- 1 EL Zitronensaft

### FÜLLUNG - NUSS (Variante 1)

- 140 g Haselnüsse, gemahlen
- 50 g Zucker oder Honig
- 75 ml Milch
- 25 g Butter
- 1 Prise Salz
- 1/2 Vanilleschote oder Vanillezucker
- 1 EL Zuckerrübensirup (optional)

### FÜLLUNG - MOHN (Variante 2)

- 200 g Mohn, gemahlen
- 250 ml Milch
- 30 g Butter
- 60-80 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL Vanillezucker
- 1/2 TL Zimt (optional)
- etwas Zitronenabrieb

## ZUBEREITUNG

### HEFETEIG

1. Milch, Eier und Öl mit 250g Hefezopf Backmischung homogen vermengen. 10-15 Min quellen lassen. anschließend 4-5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten
2. 60-90 Minuten in der Schüssel bei Raumtemperatur gehen lassen

### FÜLLUNG - NUSS (Variante 1)

1. Milch, Butter und Zucker in einem Topf erwärmen
2. Haselnüsse, Salz und Vanille zugeben und unter Rühren kurz aufkochen lassen.
3. Quellen und abkühlen lassen. Optional noch eine Esslöffel Zuckerrübensirup unterrühren.
4. Die Masse sollte cremig und gut streichbar sein, aber nicht flüssig

### FÜLLUNG - MOHN (Variante 2)

1. Milch, Butter, Zucker, Salz in einen Topf erwärmen
2. Mohn, Salz, Vanille, Zitronenabrieb zugeben und unter Rühren kurz aufkochen lassen
3. Quellen und abkühlen lassen. Die Masse sollte cremig und gut streichbar sein, aber nicht flüssig

### FERTIGSTELLEN

1. Hefeteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer ca. 20 x 20 cm großen Platte ausrollen.
2. Die Nussfüllung gleichmäßig darauf streichen
3. Die Teigplatte von der langen Seite her straff aufrollen.
4. Mit einem scharfen Messer 3-4 cm dicke Schnecken abschneiden
5. Die Schnecken mit Abstand auf ein Backblech setzen und nochmals 20-30 Minuten gehen lassen
6. Oberfläche mit Milch bestreichen und bei 165-170°C O/U für 20 Min backen bis sie goldbraun sind

### optional:

Puderzucker mit etwas Zitronensaft oder Wasser verrühren und über die noch warmen Schnecken pinseln. Auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.