MÜRBE NUSSSCHNECKEN

4.7 bei 27 Bewertungen

55 min | Süßer Germteig | Heißluft | 170 Grad | 20 min

Zubereitung

1. Für den mürben Germteig (>Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/)) in einer Rührschüssel die kalte Milch mit Ei und Dotter verrühren. Dann das Mehl dazugeben und die Germ daraufbröseln. Zum Schluss Salz, Zucker und die zimmerwarme Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten.

   WICHTIG: Dieser Teig soll nicht rasten, sondern sofort weiterverarbeitet werden.

2. Den Teig zu zwei Kugeln formen. Die Kugeln dünn und rechteckig ausrollen.

3. Für die Fülle den Apfel schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Die Apfelstücke 10 Minuten lang dünsten, bis sie weich sind, danach kurz auskühlen lassen und mit einer Gabel zu einem Mus zerstampfen. Apfelmus mit Nüssen, etwas Zimt und Zucker gut mischen.

4. Die Fülle auf die beiden ausgerollten Teigplatten streichen, danach wie eine Roulade aufrollen und mit einem scharfen Messer ca. 1,5 cm dicke Scheiben abschneiden.

5. Die so entstandenen Schnecken auf ein Backblech legen, mit verquirltem Ei bestreichen und dann sofort im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 20 Minuten goldgelb backen.

6. Für die Glasur Joghurt und Staubzucker verrühren und die ausgekühlten Schnecken damit verzieren.

Zutaten

FÜR CA. 20-25 SCHNECKEN

TEIG

120 g	kalte Milch
430 g	Weizenmehl 700
20 g	frische Germ
5 g	Salz
50 g	Zucker
1	Ei
1	Dotter
200 g	zimmerwarme Butter

FÜLLE

100 g	geriebene Haselnüsse
1	Apfel
20 g	Zucker
	Zimt nach Geschmack

GLASUR

100 g	Staubzucker
20 g	Joghurt

1 Ei zum Bestreichen