

MÜRBE NUSSSCHNECKEN

★★★★☆ 4.6 bei 21 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

1 Aus den angegebenen Zutaten einen kalten Germteig zubereiten. Dieser Teig soll nicht rasten, sondern sofort weiterverarbeitet werden.

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

Die Fülle zubereiten. Dazu 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.

3 Die Fülle auf den ausgerollten Teig streichen, danach wie eine Roulade aufrollen und mit einem scharfen Messer ca 1,5 cm dicken Scheiben abschneiden. Mit dem zweiten ausgerollten Teig gleich verfahren.

4 Danach die Schnecken auf ein Backblech legen, mit einem verquirlten Ei bestreichen und dann sofort im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad Heißluft ca 20 Minuten goldgelb backen.

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



Zutaten

FÜR 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 handwarme Butter

FÜLLE

- 100 g geriebene Haselnüsse
- 1 Apfel
- 20 g Zucker
- Zimt nach Geschmack
- 1 g Ei zum Bestreichen

GLASUR

- 100 g Staubzucker
- 20 g Joghurt