

Hefe-Schnecken

Hefe-Süssteig:

500g	Semmelmehl*
½	Hefewürfel (20g)
1	Zitrone (nur Zitronenschale, gerieben)
100g	Zucker
3dl	Milch (Zimmertemperatur)
½ TL	Salz* (10g)
80g	Butter

Alles zu einem geschmeidigen Teig kneten und zugedeckt ca. ½ Std. ruhen lassen.

Nussfüllung:

200g	Haselnüsse gemahlen
1 TL	Zimt
1	Zitrone (Saft und Schale)
4-5 Stk.	Äpfel geraffelt (Röstiraffel)
½ Päckli	Vanillezucker*
	etwas Zucker, (je nach eigenem Geschmack)
1-2 dl	Wasser

Alles zu einer streichfähigen Masse vermischen.

Zubereitung:

1	Ei*
½	Zitrone (nur Saft)
150g	Puderzucker

Teig rechteckig ausrollen.

Nussfüllung darauf verteilen und von beiden Seiten her bis zur Mitte hin einrollen. In 1-2 cm dicke Stücke schneiden. Auf ein Blech legen und mit Ei bestreichen. Ca. ½ Std. gehen lassen und im auf 200°C (Umluft) vorgeheizten Ofen 15-20 Minuten backen.

Hefe-Schnecken nach dem Backen mit Glasur aus Zitronensaft und Puderzucker bestreichen und auskühlen lassen.

*im Mühleladen erhältlich