



Zimt-Nuss-Schnecken

Zutaten:

250 ml Milch
 120g Butter
 500g Mehl
 80g Zucker
 1 Prise Salz
 ½ Würfel Hefe
 1 Ei
 150ml Milch
 ½ TL Zimt
 1 Pck. Vanillezucker
 50g Zucker
 250g Haselnüsse
 gerieben
 2 EL Rum

Zubereitung

Milch mit Butter in Würfeln in einem Topf erwärmen. Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel vermischen. Hefe hinein bröckeln. Lauwarme Milch-Buttermischung und das Ei zugeben und mindestens 5 Min. mit den Knet-
 haken zu einem glatten Teig verkneten. 60 Min. zugedeckt ruhen lassen. Für die Nussfüllung Milch mit Zimt, Vanille-
 -Zucker und Zucker aufkochen. Nüsse zugeben und ver-
 rühren. Topf von dem Herd nehmen und den Rum einrüh-
 ren. Etwas auskühlen lassen. Zwei Backbleche mit Back-
 papier auslegen. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Teig
 auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca.
 70 x 50 cm) ausrollen. Lauwarme Nussmasse mit einem
 Tortenheber darauf verteilen. Von der langen Seite auf-
 rollen und den Teigstrang in ca. 14 Scheiben schneiden.
 Schnecken mit Abstand auf die Backbleche legen.
 Schnecken ca. 20 Min. backen.



Desserts