

Schnecken - Nudeln

Kategorien: Backen, Hefeteig, Kuchen, Kleingebäck

Zutaten für: 1 Rezept

FUER DEN TEIG

375	ml	Milch
80	Gramm	Hefe
1 1/4	kg	Mehl
210	Gramm	Zucker
18	Gramm	Salz
5		Eier(ca. 65 g)
220	Gramm	Butter
	Etwas	Vanillearoma
	Etwas	Bittermandelaroma

FUER DIE FUELLUNG

200	Gramm	Rosinen
80	Gramm	Rum
100	Gramm	Mandelstifte
600	Gramm	Butter

Anleitung:

Hefe mit der Milch auflösen und 400 g Mehl untermischen. Diesen Vorteig zugedeckt 20 Minuten ruhen lassen. Dann restliches Mehl, Zucker, Salz, Aromen und Eier zum Vorteig geben und zu einem glatten Teig kneten. Während des Knetens die Butter in Flockchen mit in den Teig einarbeiten. Die Teigkugel mit Mehl bestäuben und mind. 2 Stunden zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

In der Zwischenzeit die Rosinen mit dem Rum leicht erwärmen und darunter die Mandeln mischen. 600 g Butter einmal gut aufkochen und wieder auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Den Teig zu einem Rechteck formen und auf etwa 80 cm x 60 cm ausrollen. Dann auf der schmaleren Seite den Teig in der Mitte halbieren. Aus beiden Teigstücken etwa 3-4 cm breite Bahnen mit einem Teigroller schneiden. Die Teigbahnen mit der gekochten Butter einpinseln, Rosinen - Mandeln darauf verteilen und zur Schnecke aufrollen. Die Schnecken nebeneinander (aber nicht zu dicht) auf ein gefettetes Backblech geben. Die Aussenseiten immer wieder mit Butter einstreichen. Zuletzt die Oberfläche mit der Butter einpinseln. Die Schneckennudeln im Kühlschrank nochmals 2 Stunden gehen lassen. Dann bei Zimmertemperatur bis auf Formhöhe gehen lassen.

Den Backofen auf 170 Grad (Ober-Unterhitze) vorheizen (Heißluft auf 160 Grad). Die Schneckennudeln ca. 1 Stunde backen, dabei noch 1-2 mal mit Butter einstreichen. (Es empfiehlt sich nach 20 Minuten mit geöffnetem Luftabzug zu backen. Wer dies an seinem Gerät nicht hat, steckt einfach einen Topflappen o.ä. zwischen Backofen und Ofentür und lässt so einen kleinen Spalt offen, dass etwas Luft entweichen kann).