

Nusschnecken

ca. 15 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

- 300 g glattes Mehl
- 2 KL Dr. Oetker Backpulver
- 100 g gesiebter Staubzucker
- 120 g weiche Butter
- 120 ml Milch
- 3 EL Sauerrahm
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
- 1 Prise Salz
- 5 Tropfen Dr. Oetker Aroma Zitrone

Nuss-Füllung:

- 60 g zerlassene, abgekühlte Butter (Butter darf nicht zu flüssig sein)
- 100 g gemahlene Nüsse nach Wahl
- 80 g Braunzucker

Glasuren:

- 45 g Butter
- 55 g Braunzucker
- 50 ml Milch
- 85 g gesiebter Staubzucker
- 200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao (1 Becher)

Zum Bestreuen:

- grob gehackte Nüsse nach Wahl

1 Mürbteig:

Mehl und Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

2 Den Teig zu einer Rolle formen und zu einem Rechteck (30 x 40 cm) ausrollen.

3 Nuss-Füllung:

Den Teig mit Butter bestreichen, mit Nüssen und Zucker gleichmäßig bestreuen und zu einer Rolle einrollen. Die Rolle in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben auf ein leicht befettetes Backblech geben.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: ca. 20 Minuten

④ Glasur und zum Bestreuen:

Für die helle Glasur Butter mit Braunzucker und Milch unter Rühren zum Kochen bringen und so lange kochen lassen, bis die Glasur dicklich wird. Staubzucker dazugeben und unter Rühren nochmals aufkochen. Einige warme Schnecken sofort damit bestreichen und mit Nüssen bestreuen. Für die übrigen Schnecken die Kakaoglasur nach Packungsanleitung auflösen, damit bestreichen und mit Nüssen bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Nusschnecken können auch ohne Glasuren zubereitet und nur mit Staubzucker leicht bestreut werden.