

Hier und heute

Schnelle Nussschnecken

Konditormeisterin Theresa Knipschild zaubert schnelle Nussschnecken. Sie versüßen uns jede Tee- oder Kaffeepause. Einfach köstlich!

Das Rezept

von Theresa Knipschild für zwölf Stück

Zutaten für den Teig

- 550 g Mehl
- 50 g Zucker
- 2 TL Backpulver
- 1 TL gemahlener Kardamom
- 3 Prisen Salz
- 250 g kalte Butter oder Margarine
- 300 ml kalte Milch oder Alternative

Zutaten für die Füllung

- 150 g weiche Butter
- 150 g gemahlene, geröstete Haselnüsse
- 1-2 TL Zimt
- 150 g brauner Zucker

Zum Wälzen

- 60 g Zucker
- 5 g Zimt

Zubereitung

Alle trockenen Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und vermengen. Die kalte Butter in Würfel schneiden und hinzufügen. Die Zutaten mit einem Knethaken vermengen und dabei kalte Milch hinzufügen. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Etwas Mehl auf einer Arbeitsfläche verteilen. Darauf den Teig geben und mit den Händen in eine rechteckige Form drücken.

Die Zutaten für die Füllung vermischen. Die Mulden eines Muffinblechs mit Papieren auslegen oder fetten und mehlieren. Den Teig 5-10 mm dick ausrollen und danach mit der Butter bestreichen. Zimt und Zucker mischen und dick aufstreuen.

Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Teig von der langen Seite straff aufrollen. Die fertige Teigrolle nochmals leicht rollen, damit sie überall die gleiche Dicke hat. Dann in zwölf Stücke schneiden. Die Teigschnecken in die Muffinblech-Mulden drücken. Alternativ kann man sie auch auf einem Backblech zubereiten. Dabei das Ende des Teiges unter die Schnecke legen, damit sie sich beim Backen nicht öffnet.

Nussschnecken 25 Minuten backen. Zimt und Zucker auf einem Teller mischen und warme Schnecken darin wälzen.