



HASELNUSS CRANBERRY SCHNECKEN

Für leckere Schnecken brauchst du nicht viele Zutaten in der Füllung. Das Rezept ist durch die Haselnüsse etwas herb im Geschmack die Cranberrys und die Zuckerglasur runden jedoch das ganze harmonisch ab.

Arbeitszeit: 40min

Niveau: mittel

Backtemperatur 180°C

Backzeit: Ca 12 - 15min

Zutaten für 8 Stk.

500g süsser Hefeteig

Füllung:

160g Haselnuss gem.

90g Milch laktosefrei

10g Paniermehl (wenn vorhanden)

30g Aprikosenkonfi

20g Cranberry

Zuckerguss:

20g Zitronensaft

100g Puderzucker

Zubereitung

- ✓ Mische alle Zutaten der Füllung, ausser die Cranberry
- ✓ Walle den Teig auf ca. 3mm aus und bestreiche ihn mit der Füllung
- ✓ Verteile die Cranberry auf dem bestrichenen Teig
- ✓ Rolle den Teig gleichmässig zu einer Rolle auf und schneide sie in 8 gleichgrosse Stücke.
- ✓ Lege die Stücke mit der Schnittstelle nach oben, mit abstand auf das Backblech und drücke sie leicht flach. Decke sie für 30 min mit einem Küchentuch ab.
- ✓ Bestreiche die aufgegangenen Stücke mit Ei und backe sie aus. 2 min dann dampf in den Ofen geben für 3min danach ca. 7min bis sie goldbraun gebacken sind.
- ✓ Nach dem backen in noch warmem Zustand mit Zuckerglasur bestreichen

Vorbereitung

- süsser Hefeteig machen (siehe Rezept: süsser Hefeteig)
- Backblech mit Backpapier auslegen
- Backofen vorheizen
- Zuckerglasur mischen