

Nusschnecken



Zutaten:

Für den Teig:

400 g Mehl
1 Pk. Trockenhefe
4 EL Vanillezucker
80 g pflanzliche Margarine
1 Prise Salz
1 EL Zucker
200 ml Pflanzenmilch (zB. Mandelmilch), lauwarm

Für die Füllung:

200 g geröstete und geriebene Haselnüsse
4 EL brauner Zucker
1 EL Zimt
100 ml Pflanzenmilch (zB. Mandelmilch)

Für den Guss:

80 g Staubzucker
1 EL Pflanzenmilch (zB. Mandelmilch)

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig zu einem weichen Teig verkneten. Anschließend abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen. Wenn sich der Teig verdoppelt hat, die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig darauf rechteckig ausrollen.

Die Zutaten für die Fülle mischen, und gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Den Teig von einer der beiden langen Seiten her aufrollen und 5 cm breite Stücke abschneiden. Die Stücke hochkant dicht aneinander in eine Auflaufform stellen und noch einmal 10 Minuten gehen lassen, während der Ofen vorheizt.

Den Ofen auf 180° C vorheizen. Die Schnecken mit etwas Wasser besprühen und im Ofen ca. 25 Minuten goldbraun backen. Dann aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter etwas abkühlen lassen.

Die lauwarmen Schnecken mit einer Mischung aus Staubzucker und Pflanzenmilch bestreichen und am besten noch warm servieren.