

Schon
probiert?



Nussschnecken
aus Plunderteig

tegut...

gute Lebensmittel

BACKEN

SCHON PROBIERT?


Nussschnecken

aus Plunderteig

ZUTATEN für ca. 16 Stück

350 ml + 1 El Milch	2 Eier (M)
20 g Hefe	3 El Ahornsirup
190 g brauner Zucker	1 Tl Vanillepaste
500 g Mehl	1 Tl Zimt
Salz	4 El Aprikosenkonfitüre
250 g weiche Butter	Außerdem: tiefes Backblech
400 g Bio-Walnüsse	(ca. 24 x 32 cm)
100 g Pekannuskerne	

- 300 ml Milch erwärmen, Hefe, 1 El Zucker (10 g) darin auflösen. Mehl, Hefemilch, 80 g Zucker, 1 Prise Salz, 70 g Butter zu einem glatten Teig verkneten, zugedeckt ca. 30 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.
- Walnüsse knacken, 150 g Walnusskerne abwiegen, mit Pekannuskernen fein mahlen. 1 Ei trennen. Eiweiß mit übrigem Ei (1), gemahlene Nüssen, 50 ml Milch, Ahornsirup, übrigem Zucker (100 g), Vanillepaste, Zimt verrühren.
- Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca. 30 x 40 cm) ausrollen. Restliche Butter (180 g) in dünnen Scheiben auf der Hälfte des Teiges verteilen, freie Hälfte darüberschlagen, Ränder andrücken. Teig wieder zu einem Rechteck ausrollen, falten, ausrollen, Vorgang noch einmal wiederholen.
- Nussfüllung auf dem Teig verstreichen, von der Längsseite einrollen, in ca. 16 Scheiben schneiden, nebeneinander auf das gefettete Backblech setzen, ca. 15 Min. gehen lassen. Dann übriges Eigelb (1), Milch (1 El) verquirlen, Schnecken mit Eiermilch bestreichen, im 180 Grad heißen Ofen auf der 2. Schiene von unten ca. 25 Min. backen. Konfitüre erwärmen, Nussschnecken direkt nach dem Backen damit glasieren.

-  **ZUBEREITUNGSZEIT** ca. 45 Min.
- GEHZEITEN** ca. 45 Min.
- BACKZEIT** ca. 25 Min.

TIPPS AUS DER tegut... KOCHWERKSTATT

Keine Zeit oder Lust zum Selberknacken?

Mindestens eine Alternative finden Sie im Nuss- und Trockenfruchtsortiment unserer Märkte. Denn hier halten wir selbstverständlich auch ausgelöste Walnusskerne für Sie bereit!

Es ist noch Trockenhefe da?

Prima, denn auch wenn die praktische Trockenhefe nicht gekühlt werden muss und bis zu einem Jahr haltbar ist, muss sie ja irgendwann mal verbraucht werden! ☺ Ein Tütchen entspricht einem halben Würfel (21 g) Frischhefe. Bei der Trockenhefe liegen die Hefezellen übrigens nur in einem „Trockenschlaf“. Erst in Verbindung mit Wärme und Feuchtigkeit werden sie wieder aktiviert. Rezepte inkl. vielen Tipps & Tricks gibt es unter tegut.com – Stichwort „Hefeteig“.

Gestaltung: tegut... gute Lebensmittel · tegut.com
 Fotografie: Sabrina Sue Daniels · sabrinasue – in love with food · sabrinasue.de
 Texte + Rezepte: Ines Teitge-Blaha · Foodjournalistin und Ökotrophologin



- saftige Kringlel
- mit frischen Walnüssen



Ganz schnell geknackt ...

... sind die köstlichen Walnüsse in der 400-g-Packung aus Demeter bzw. Bio-Anbau in Frankreich. Sie haben besonders große Nusskerne und werden saisonfrisch verpackt. Direkt aus der Schale schmecken die knackigen Kerne natürlich am allerbesten! Sie geben Brot und Gebäck ein wundervolles Aroma, toppen bunte Frühstücks- oder Salat-Bowls und versorgen uns ganz nebenbei mit wertvollen Fettsäuren und Vitaminen.



tegut...
Kochwerkstatt

Neue Rezeptideen bequem per E-Mail zusenden lassen:
tegut.com/newsletter

tegut... Kundenbetreuung
0800 / 000 22 33

Mo.–Fr. 8–18 Uhr
 (kostenfrei aus dem deutschen Fest- und Mobilfunknetz)