



Nussschnecken

Der Hefeteig ist wunderbar weich und "fluffig" geworden. Das Dinkelmehl macht den Teig dehnbar und weich. Die Aromen und die Triebkraft entwickelt der Teig während der 24 stündigen Ruhezeit im Kühlschrank.

Die Füllung hatte ich etwas zu knapp bemessen. Im folgenden Rezept hab ich die Mengen darum nach oben korrigiert.

Es wäre Zufall, wenn dieses Rezept auf Anhieb perfekt gelingen würde: Der Teig ist weich und nicht einfach zu handhaben. Die Dicke des ausgewallten Teiges ist Gefühlssache, genau wie die richtige Menge der Füllung. Bei mir ist es der dritte Anlauf, noch immer nicht optimal gelungen, aber das Resultat lässt sich sehen und schmeckt.

Zutaten

Teig

300g Weizenmehl
40g Dinkelmehl 630
130g Wasser
7g Frischhefe
7g Salz
20g Zucker
2 Eier
130g Butter

Füllung

150g gemahlene Haselnüsse
4El Zucker
2Tl Zimtpulver (Tl leicht gehäuft)
1 Apfel
1/2 Bio-Zitrone (nur den Saft)

4El Milch

Finish

flüssige Butter
1 verquirltes Ei
2El Puderzucker
2 Spritzer Zitronensaft
etwas Wasser

Zubereitung Teig

Zucker und Salz im Wasser auflösen, alle anderen Zutaten bis auf die Butter zugeben. Ca. 3 Minuten auf langsamer Stufe verkneten bis alles gut vermischt ist. Weitere 15 Minuten auf mittlerer Stufe zu einem glatten Teig kneten. Die Butter in kleinen Stücken zugeben und weitere 5 Minuten kneten bis der Teig geschmeidig ist und kaum mehr an der Schüssel klebt.

60 Minuten Teigruhe bei Raumtemperatur, danach einmal dehnen und falten. Mit Folie abdecken und 24 Stunden im Kühlschrank reifen lassen. Nach der Reifung sollte er einzelne grosse Blasen zeigen.

Schnecken formen

Teig 2 Stunden vor der Weiterverarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen. Derweil die Füllung vorbereiten: Alle Zutaten gut vermischen und 1 Stunde ziehen lassen.

Teig zu einem möglichst exakten Rechteck von ca. 4mm Dicke auf einer leicht bemehlten Unterlage auswallen. Seitenverhältnis ca. 1:2.

Teig zuerst mit flüssiger Butter bestreichen und dann die Füllung darauf verteilen. Ringsum einen Rand von ca. 1cm freilassen.

Teig von der Längsseite her aufrollen. Der Teig ist sehr weich und etwas klebrig. Zwei Teigspachtel sind da eine gute Hilfe: Mit den Teigspachteln nebeneinander unter den Teigrand fahren und diesen anheben und über die Füllung legen. Teigspachtel erneut ansetzen und den Teig weiter aufrollen. Die fertige Rolle etwas bemehlen und von Hand nachrollen.

Teigrolle ca. 15 Minuten ruhen lassen.

Mit einem grossen, scharfen Küchenmesser ca. 2cm breite Rondellen abschneiden. Die Teigrolle darf dabei nicht zusammengedrückt werden: Für einen Schnitt das Messer ein paar mal ansetzen und ohne Druck durch den Teig ziehen. Dabei die Scheibe mit einem Finger leicht von der Rolle wegziehen, damit der Teig nicht am Messer klebt.

Die Scheiben auf ein bebuttertes Backblech legen und etwas flach drücken. Mit Folie abdecken und 1-2 Stunden ruhen lassen. Die Schnecken gehen derweil weiter auf.

Backen

Schnecken mit dem verquirlten Ei bestreichen und in den auf 220° vorgeheizten Ofen

schieben. Zu Beginn mit etwas Dampf backen (Ein Gutsch Wasser auf den Backofenboden geben). Während 20 Minuten backen. Nach 5 Minuten Backofentemperatur auf 180° zurückstellen.

Für die Glasur Puderzucker in etwas Wasser auflösen, einen Spritzer Zitronensaft zugeben. Die fertig gebackenen Schnecken noch heiss mit der Glasur bestreichen.



Das Schneiden der Teigrollen ist etwas diffizil. Man setzt das Messer mehrmals an und zieht den abgetrennten Teil mit einem Finger sanft vom Messer weg. Mit Hilfe des Messers wird die Teigscheibe gleich aufs Backblech gelegt.



Die Nussschnecken sind kräftig aufgegangen und bereit zum Backen.