



hr1-DOLCE VITA

**Catherine Jamin**

## **Walnuss-Schnecken**

ca. 15 Stück

### **ZUTATEN**

#### Hefeteig

250 g Mehl  
40 g Zucker  
50 g Butter  
2 Eier  
etwas Zitronenabrieb  
125 g Milch  
35 g Hefe  
15 g Salz

#### Walnussfüllung

50 g Marzipan  
30 g Rohrzucker  
5 g Zimt  
2 Eiweiß  
75 g Walnüsse (nicht zu fein hacken)  
etwas Mehl zum bearbeiten  
2 Backbleche mit Backpapier  
etwas Aprikosenmarmelade zum aprikotieren

### **ZUBEREITUNG**

Für den Teigansatz die Milch in einem kleinen Topf erwärmen. Hefe in eine Schüssel bröckeln, die warme Milch dazu geben und mit 100g Mehl gut verkneten. Den Teigansatz zu einem Ballen formen und abgedeckt 15 Minuten gehen lassen.

Die weiteren Zutaten dazu geben und weitere 10 Minuten kneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst. Den Teig nochmal abgedeckt 1 Stunde gehen lassen.

Für die Füllung das Marzipan mit dem Eiweiß verreiben. Den Zucker, Zimt und Walnüsse dazu geben und verrühren.



hr1-DOLCE VITA

Den Teig etwas größer als das Backblech, mit Hilfe von einem Rollholz und etwas Mehl, ausrollen und mit der Walnussfüllung bestreichen. Den Teig von oben nach unten einrollen, so dass eine Rolle entsteht. Die Teigrolle am besten auf einem Blech kurz kaltstellen, damit diese anziehen kann und sich besser schneiden lässt.

Anschließend die Teigrolle aus dem Kühlschrank nehmen und in 15 gleichgroße Stücke schneiden. Die Teigschnecken mit der Füllung nach oben, direkt auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Die Schnecken auf 2 Backbleche verteilen und bei 180 Grad Ober - und Unterhitze 10 Minuten backen, dann die Bleche tauschen und weitere 10 Minuten backen.

In einem kleinen Topf ca. 2 EL Aprikosenmarmelade erwärmen und mit einem Pinsel, die noch warmen Walnussschnecken bestreichen.

*Tipp: Beim Hefeteig gerne das doppelte Rezept machen und mit dem übrigen Teig noch einen Hefezopf machen. Perfekt für ein großes Sonntagsfrühstück*