

# Nussschnecken



## Das brauchst du:

500 g	Mehl	* Topf
1 Würfel	Hefe	* Töpfchen
80 g	Zucker	* Esslöffel
1 Päckchen	Vanillezucker	* Rührlöffel
250 ml	Milch	* Schüssel
1	Ei	* Geschirrtuch
etwas	Margarine	* Teigroller
300 g	gemahlene Haselnüsse	* Messer
150 g	Zucker	* Backblech mit Backpapier
1 Päckchen	Vanillezucker	* Pinsel
	Schlagsahne	
	Butter zum Bepinseln	
	Puderzucker zum Bestreuen	

## So geht´s:

- Milch in einem Topf kurz erhitzen, damit sie lauwarm ist.  
Ein paar Eßlöffel davon in ein kleines Töpfchen abschöpfen, in welches ebenfalls Hefe und 1 Eßlöffel Zucker gegeben und verrührt werden.  
Die Hefemischung nun gehen lassen.
- In den Topf mit der lauwarmen Milch das Ei, den Vanillezucker, den restlichen Zucker und etwas Margarine geben.  
Dieses nun auf der, von vorhin noch warmen, Platte erwärmen, bis die Margarine geschmolzen ist.
- Das Mehl in der Zwischenzeit in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken.  
Wenn die Margarine geschmolzen ist, wird der Inhalt dieses Topfes in die Mulde gegossen und mit einem Löffel mit dem Mehl vermischt.  
Wenn die Hefe gegangen ist, wird diese ebenfalls in die Mehlschüssel gegeben und die Masse mit dem Löffel zu einem Teig verarbeitet.  
Den Teig nun (mit einem Geschirrtuch abgedeckt) ca. 15 Min. gehenlassen.
- Ist der Hefeteig gegangen, wird er erneut durchgeknetet.  
Dann wird er zu einer rechteckigen, zentimeterdicken Platte ausgerollt.  
Die Nüsse werden mit dem Zucker, Vanillezucker und der Sahne zu einer Nussfüllung zusammengerührt. Diese wird auf die ausgerollte Hefeteigplatte gestrichen.  
Die Hefeteigplatte wird zusammen mit der Füllung zu einer großen Rolle aufgerollt.
- Daraus werden lauter gleich große Scheiben mit einem Messer schnitten und diese werden nun auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gelegt. Im Anschluss werden sie mit einem Gemisch aus Sahne und zerlassener Butter bepinselt.  
Die Nussschnecken werden jetzt bei ca. 200°C ungefähr 20 Minuten gebacken.
- Anschließend aus dem Ofen und abkühlen lassen.  
Vor dem Servieren noch mit Puderzucker bestäuben.

Gesehen: <https://www.kinderspiele-welt.de/kinderrezepte/nussschnecken.html>, 22.04.2021, 10.10 Uhr

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Euch  
das Kinder- und Jugendbüro Duderstadt