



Nuss-Schoko-Schnecken

Zeit gesamt
2h

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 16 Portionen

Milch	250 ml
Hefe, frisch	0.5 St.
Zucker	60 g
Butter	125 g
Salz	
Eier	2 St.
Weizenmehl, Type 405	600 g
Pekannusskerne	150 g
Schokolade, Zartbitter	100 g
Rohrzucker	3 EL
Kaffee	1 EL
Puderzucker	50 g
Zimt	0.5 TL

Zubereitung

 Küchenutensilien

große Schüssel, kleiner Topf, kleine Pfanne, große Auflaufform, Tasse

1. In einem Topf Milch ca. 1 Min. lauwarm erwärmen. Hefe in die lauwarme Milch bröckeln, mit 1 EL Zucker auflösen. Hefemilch im Topf zugedeckt ca. 10 Min. gehen lassen. Anschließend in einer Schüssel Hefemilch mit übrigem Zucker, 100 g Butter, Salz, 1 Ei und Mehl zu einem glatten Teig verkneten. Erneut 1 Std. gehen lassen.
2. Nüsse und Schokolade grob hacken. Eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und übrige Butter darin schmelzen. Rohrzucker zugeben und Pfanne vom Herd ziehen.
3. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Teig auf einer bemehlten Fläche zu einem Rechteck flach ausrollen. Dünn mit der Butter bestreichen, dabei an einer Längsseite ca. 3 cm Teig frei lassen. Teig mit Nüssen und Schokolade bestreuen und zur unbestrichenen Kante hin aufrollen. Teigrand gut festdrücken und in ca. 5 cm dicke Schnecken schneiden. Schnecken mit der Schnittfläche nach oben in eine gefettete Auflaufform setzen und nochmals zugedeckt ca. 20 Min. gehen lassen.
4. Nuss-Schoko-Schnecken im Ofen ca. 25 Min. goldbraun backen. Inzwischen in einer Tasse Kaffeepulver mit ca. 50 ml heißem Wasser aufgießen. Puderzucker sieben und in einer Schüssel mit Zimt und Espresso zu einem leicht dickflüssigen Guss verrühren. Nuss-Schoko-Schnecken aus dem Ofen nehmen, mit Espresso-Guss bestreichen und abkühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 350 kcal

Kohlenhydrate 42 g

Eiweiß 7 g

Ballaststoffe 3 g

Fette 17 g
