

# Nusschnecken mit Zimt



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 60m
- **Fertig in** 1:20 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '80', 'cook_time' : '60m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Die klassischen Nusschnecken aus Hefeteig sind ein wahrer Genuss. Die Kombination aus Zimt und Ingwer intensiviert den Geschmack und rundet das Gebäck gänzlich ab.

## Zutaten

- **Für den Hefeteig:** 200 g Mehl, gesiebt
- 40 g Zucker
- 1 ganzes Ei
- 30 g Honig
- 25 g zerlassene Butter
- 1/4 Tl gemahlener Zimt
- **Für die Füllung** 125 g Wal- oder Haselnusskerne oder beides, fein gehackt
- 1 Eiweiß

- 50 g weiche Butter
- 1 Prise Salz
- Evtl. etwas Zuckerguss aus dem Supermarkt, mit Zitronenabrieb versetzt
- 1 Fingerspitze gemahlener Ingwer

## **Nussschnecken einfrieren**

Wenn Sie schon dabei sind und sich die ganze Arbeit machen, bereiten Sie ruhig ein paar mehr Schnecken auf Vorrat vor. Die Teiglinge lassen sich nämlich auch ohne weitere Probleme einfrieren und zu einem späteren Zeitpunkt aufbacken. Geben Sie allerdings der Hefe, welche in den Nussschnecken enthalten ist, nach dem Auftauen aber genügend Zeit sich zu entfalten.

## **Beim Hefeteig nicht mit Mehl geizen**

Wenn Sie den Teig zubereiten, knausern Sie bitte nicht mit dem Mehl. Je nachdem wie viele Schnecken Sie backen möchten, braucht es einiges an Mehl, bis der Teig beim Mischen und Kneten sich ohne Probleme vom jeweiligen Boden löst. Dann erst ist der Hefeteig praktikabel, sprich er kann ausgelegt und aufgerollt werden, ohne dass die Gefahr besteht, dass er reißt.

## **Zubereitungsart**

### **Schritt1**

Den Backofen zunächst auf 200 ° C vorheizen, das flache Backblech mit Backpapier auslegen.

### **Schritt2**

#### **Der Hefeteig**

Die zerbröckelte Hefe mit dem Zucker in die Mitte des Mehls geben und mit etwas warmer Milch übergießen, etwas vermengen.

### **Schritt3**

Abgedeckt, an einem warmen Ort, ca. 30 Minuten zu einem kleinen Vorteig aufgehen lassen. Dann die weiche Butter, das Ei und die restliche Milch dazu geben, gut verkneten, zu einer Kugel formen und erneut ca. 45 Minuten aufgehen lassen.

### **Schritt4**

**Die Füllung** In er Zwischenzeit die gehackten Nüsse mit dem Honig, Zimt, Ingwer und dem Eiweiß verrühren.

### **Schritt5**

Nachdem der Hefeteig aufgegangen ist, noch einmal auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und 40 X 40 cm groß ausrollen.

### **Schritt6**

Mit der zerlassenen Butter einstreichen, die Nussmasse gleichmäßig verteilen und aufrollen.

### **Schritt7**

In 2-3 cm dicke Scheiben schneiden und mit etwas Abstand auf das Backblech setzen. Mit einem Küchentuch abdecken und wieder ca. 20 Minuten aufgehen lassen.

### **Schritt8**

Auf der mittleren Schiene ca. 17 Minuten knusprig backen.

### **Schritt9**

Mit Zuckerguss bestreichen und am besten noch lauwarm verzehren.

**Rezeptart:** Gebäck und trockene Kuchen **Tags:** nusschnecken, zimtschnecken

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/nusschnecken-mit-zimt/>