Schneckennudeln mit feiner Nussfüllung

Hefeteilchen schmecken unglaublich lecker und sind so schnell gemacht. Wenn ich Schneckennudeln backe, dann duftet es nach köstlichem Hefeteig die Straße runter und wieder rauf. Schon so manchem Nachbarn lief das Wasser im Mund zusammen:)

Meine Freundin liebt Schneckennudeln mit Nussfüllung. Da dachte ich mir, dass ich sie damit bei einem Tässchen Kaffee überraschen könnte. Sie hat sich sehr gefreut, und die Schneckennudeln schmeckten ihr besonders gut. Ein köstlicher, lockerer Hefeteig, gefüllt mit einer saftigen Nussfüllung, einfach unwiderstehlich lecker. Aber überzeugt Euch selbst. Hier kommt das Rezept für Euch:

Das Rezept für die Schneckennudeln mit Nussfüllung:

Zutaten:

Hefeteig:

- 250 ml Milch
- 120 g weiche Butter
- 500 g Mehl
- 1 Würfel frische Hefe
- 70 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

Nussfüllung:

- 150 ml warme Milch
- 250 g gemahlene Haselnüsse
- 60 g Zucker
- 1 TL Zimt
- 3 Eßl. Amaretto

Guss:

- 200 g Puderzucker
- 5 – 6 Eßl. Wasser

Zubereitung:

1. Milch in einem Topf erwärmen, Butter dazugeben.
2. Mehl, Zucker, Salz in eine Rührschüssel geben und Hefe zerbröseln.
3. Milch zum Mehl in die Schüssel geben und das Ei dazugeben.
4. Mit einem Knethaken zu einem Teig verrühren und ca. 60 Minuten gehen lassen.

5. Backblech mit Backpapier auslegen.
6. Alle Zutaten für die Nussfüllung verrühren.
7. Den Teig zu einem Rechteck (ca. 60 x 40 cm) ausrollen und mit der Nussfüllung gleichmäßig bestreichen.
8. Von der langen Seite her aufrollen und ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden.
9. Auf das Backblech die Schnecken legen und ca. 15 – 20 Minuten im vorgeheizten Backofen (160 °C Umluft) goldgelb backen.
10. Puderzucker mit Wasser verrühren und auf die abgekühlten Schnecken auftragen.

Ich wünsche Euch viel Spaß beim Genießen!

Wenn Du mein Rezept ausprobiert hast, würde ich mich **@damofoodworld** über eine Verlinkung sehr freuen, oder nutze den Hashtag **#damofoodworld**

Keyword: backen, gebäck, gebacken, glasur, schneckennudeln, hefeteig, knusprig, zimt, nussfüllung, haselnüsse

Weitere leckere Rezepte:

- Apfel-Zimt-Käsekuchen mit Streuseln
- Orangen-Mandel-Kuchen mit Likör
- Apfel Crumble mit Schuss und Mandeln
- Zwetschgen-Schmand-Kuchen
- Pfannkuchen mit Himbeer-Sahne-Füllung
- Zitronen-Eistee-Kuchen
- Erdbeertorte mit Holunder Mascarpone Creme
- Süße Brötchen mit Heidelbeerfüllung