

Rezept

Nuss-Tahini-Schnecken

Ein Rezept von Nuss-Tahini-Schnecken, am 16.02.2025

Zutaten

FÜR DEN TEIG		FÜR DIE FÜLLUNG UND ZUM BESTREICHEN	
1/2 Würfel	Hefe (ca. 20 g)	400 g	Mehl
70 g	weiche Butter (+ etwas mehr zum Fetten der Form)	175 ml	Milch
1	Ei (M)	50 g	Zucker
100 g	Walnüsse	1/2 TL	Meersalz
75 g	Butter	2 TL	Zimtpulver
2 EL	Honig	75 g	Tahini (Sesampaste)
2 EL	Aprikosenkonfitüre	50 g	Zucker
	Mehl zum Arbeiten		AUSSERDEM
		1	Springform (24 – 26 cm Ø)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 10 - 12 SCHNECKEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 365 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl in die Schüssel der Küchenmaschine geben (oder alternativ den Teig von Hand verkneten), eine Mulde hineindrücken und die Hefe hineinkrümeln. Milch lauwarm erhitzen und ein Drittel davon über die Hefe gießen, umrühren. Den Vorteig 15 Min. abgedeckt gehen lassen.
2. Dann übrige Milch, Butter, Zucker, Salz und Ei zum Mehl geben und alles mit dem Knethaken bei mittlerer Geschwindigkeit in 5 - 7 Min. zu einem leicht klebrigen Teig verarbeiten. Mit bemehlten Händen zur Kugel formen, abdecken und in ca. 1 Std. zur doppelten Größe aufgehen lassen.
3. Für die Füllung die Walnüsse nicht zu fein hacken. Eine Pfanne erhitzen, Nüsse hineingeben, mit Zimt bestäuben und 3 - 4 Min. anrösten, dann auf einem Teller abkühlen lassen. Butter schmelzen, 2 EL für später beiseitestellen. Topf vom Herd nehmen, Tahini und Honig unter die Butter rühren.
4. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen, Rand mit Butter einfetten. Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und mit Mehl bestäuben. Behutsam flach und in eine rechteckige Form drücken, dann mit dem Nudelholz zu einem Rechteck (ca. 35 × 50 cm) ausrollen. Gleichmäßig mit der Tahini-Butter bestreichen (rundherum ca. 1 cm Rand frei lassen), Walnüsse darauf verteilen und mit dem Zucker bestreuen. Teigplatte von der Längsseite her dicht aufrollen, die ungefüllten Endstücke gut fingerbreit abschneiden (entsorgen) und die Rolle in 10 - 12 gleich große, ca. 4 cm breite Schnecken schneiden.
5. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Schnecken mit Abstand (1 - 2 cm) in die Springform setzen, mit der beiseitegestellten Butter bepinseln und abgedeckt 20 - 25 Min. gehen lassen. Dann im Ofen (2. Schiene von unten) in 24 - 28 Min. goldbraun backen.

6. Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen, mit 1 EL Wasser erhitzen und glatt rühren. Schnecken aus dem Ofen nehmen und noch heiß mit der Konfitüre einpinseln. Am besten schmecken sie noch leicht warm.