Rezept

Nussschnecken

Ein Rezept von Nussschnecken, am 16.06.2025

Zutaten

¼ l	Milch
1 Würfel	Hefe (42 g)
1 Prise	Salz
120 g	zimmerwarme Butter
500 g	gemahlene Walnüsse
2 Pck.	Vanillezucker
350 g	Zucker
6	Eier
750 g	Mehl + etwas mehr zum Arbeiten
150 g	Pistazienkerne
150 g	Mohnsamen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 15 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 700 kcal

Zubereitung

1. Die Milch lauwarm erhitzen, 3 TL Zucker dazugeben, die Hefe hineinbröckeln und alles gut verrühren. Den Ansatz 20 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.

2. Dann 150 g Zucker, 2 Eier und das Salz zum Hefeansatz geben, Mehl dazusieben und die Butter hinzufügen. Die Zutaten mit der Hand, mit den Knethaken des Handrührgerät oder in der Küchenmaschine so lange kneten, bis ein glatter Teig entstanden ist. Abgedeckt an einem warmen Ort gut 1 Std. gehen lassen.

3. Für die Füllung Pistazienkerne grob hacken und mit gemahlenen Walnüssen, Mohnsamen, übrigem Zucker, Vanillezucker und den restlichen Eiern gründlich vermengen.

4. Backofen auf 200° vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz mit den Händen durchkneten, dann mit dem Nudelholz zu einem Rechteck von ca. 20 × 40 cm ausrollen. Die Füllung daraufstreichen und den Teig von der Schmalseite her aufrollen.

5. Teigrolle in 2 cm dicke Scheiben schneiden, auf das Blech legen und weitere 10 Min. gehen lassen. Dann die Schnecken im Ofen (Mitte) in ca. 15 Min. goldbraun backen.