



# Nuss-Schoko-Schnecken

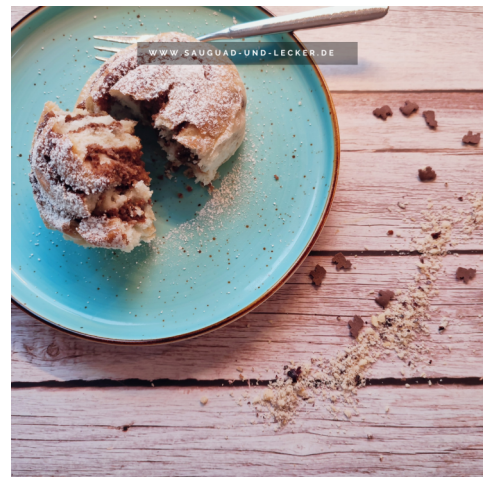
## Zutaten:

### Für die Füllung

- 100 g Nüsse
- 1 EL Zucker
- 1 EL Kakao
- 1 Ei
- 1/2 Apfel
- bei Bedarf etwas Milch

### Zutaten II

- 280 g Mehl
- 40 g Zucker
- 1/2 TL Salz
- 10 g frische Hefe
- 100 ml lauwarme Milch
- 1 Ei
- 30 g weiche Butter



## Zubereitung:

- Die Milch mit der Hefe und dem Zucker verrühren bis sich die Hefe aufgelöst hat.
- Mehl, Salz, Ei und Butter dazu geben und zu einem geschmeidigen Teig kneten
- Den Teig zu einer Kugel formen und gehen lassen bis der Teig sich deutlich verdoppelt hat.
- Für die Füllung die Nüsse nicht zu klein mahlen.
- Zucker, Kakao, Ei und den Apfel in Stücken zu den Nüssen geben und nochmal etwas zerkleinern.
- Nach Bedarf etwas Milch dazugeben. Die Maße sollte man gut streichen können.
- **Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen - Gitterrost wie immer im unteren Drittel**
- Den Teig auf der Teigunterlage zu einem Rechteck ausrollen (längere Seite ca. 30 cm) und mit der Nussmasse bestreichen.
- Von der langen Seite her aufrollen.
- Mit einer Teigkarte oder einem Nylonmesser ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden (ca. 10 Stück)
- Die Schnecken in die gefettete, rechteckige Ofenhexe setzen und mit dem Servierzauberer oder dem Zauberstein abgedeckt etwa 10 Min gehen lassen.
- Dann bei ca. 180 °C für ca. 35 Minuten backen. Dabei die letzten 10 Minuten den Deckel abnehmen.
- **TIPP**
  - wer möchte kann in die Ofenhexe auch noch braunen Zucker streuen - so gibt es unten eine tolle Kruste

## Kontakt Daten:

Beate Sing

☎0151/11 22 71 21

✉beate@saugnad-und-lecker.de

🌐 [www.saugnad-und-lecker.de](http://www.saugnad-und-lecker.de)

<https://www.pamperedchef.eu/sing>