

MÜRBE NUSSSCHNECKEN

★★★★☆ 4.7 bei 27 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

1 Für den mürben Germteig (>Germteig 1x1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/>)) in einer Rührschüssel die kalte Milch mit Ei und Dotter verrühren. Dann das Mehl dazugeben und die Germ daraufbröseln. Zum Schluss Salz, Zucker und die zimmerwarme Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten.

WICHTIG: Dieser Teig soll nicht rasten, sondern sofort weiterverarbeitet werden.

2 Den Teig zu zwei Kugeln formen. Die Kugeln dünn und rechteckig ausrollen.

3 Für die Fülle den Apfel schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Die Apfelstücke 10 Minuten lang dünsten, bis sie weich sind, danach kurz auskühlen lassen und mit einer Gabel zu einem Mus zerstampfen. Apfelmus mit Nüssen, etwas Zimt und Zucker gut mischen.

4 Die Fülle auf die beiden ausgerollten Teigplatten streichen, danach wie eine Roulade aufrollen und mit einem scharfen Messer ca. 1,5 cm dicke Scheiben abschneiden.

5 Die so entstandenen Schnecken auf ein Backblech legen, mit verquirltem Ei bestreichen und dann sofort im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 20 Minuten goldgelb backen.

6 Für die Glasur Joghurt und Staubzucker verrühren und die ausgekühlten Schnecken damit verzieren.

Zutaten

FÜR CA. 20-25 SCHNECKEN

TEIG

- 120 g kalte Milch
- 430 g Weizenmehl 700
- 20 g frische Germ
- 5 g Salz
- 50 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Dotter
- 200 g zimmerwarme Butter

FÜLLE

- 100 g geriebene Haselnüsse
- 1 Apfel
- 20 g Zucker
- Zimt nach Geschmack

GLASUR

- 100 g Staubzucker
- 20 g Joghurt

- 1 Ei zum Bestreichen