

WINTER/FRÜHLING

HEFESCHNECKE MIT NUGAT-FÜLLUNG

Für eine Hefeschnecke mit ca. 24 cm Ø

ZUTATEN

Für den Hefeteig:

350 g Dinkelmehl
(Type 630)
15 g frische Hefe
150 ml Milch
50 g Zucker
60 g Butter
1 Ei (Größe M)
1 Prise Salz

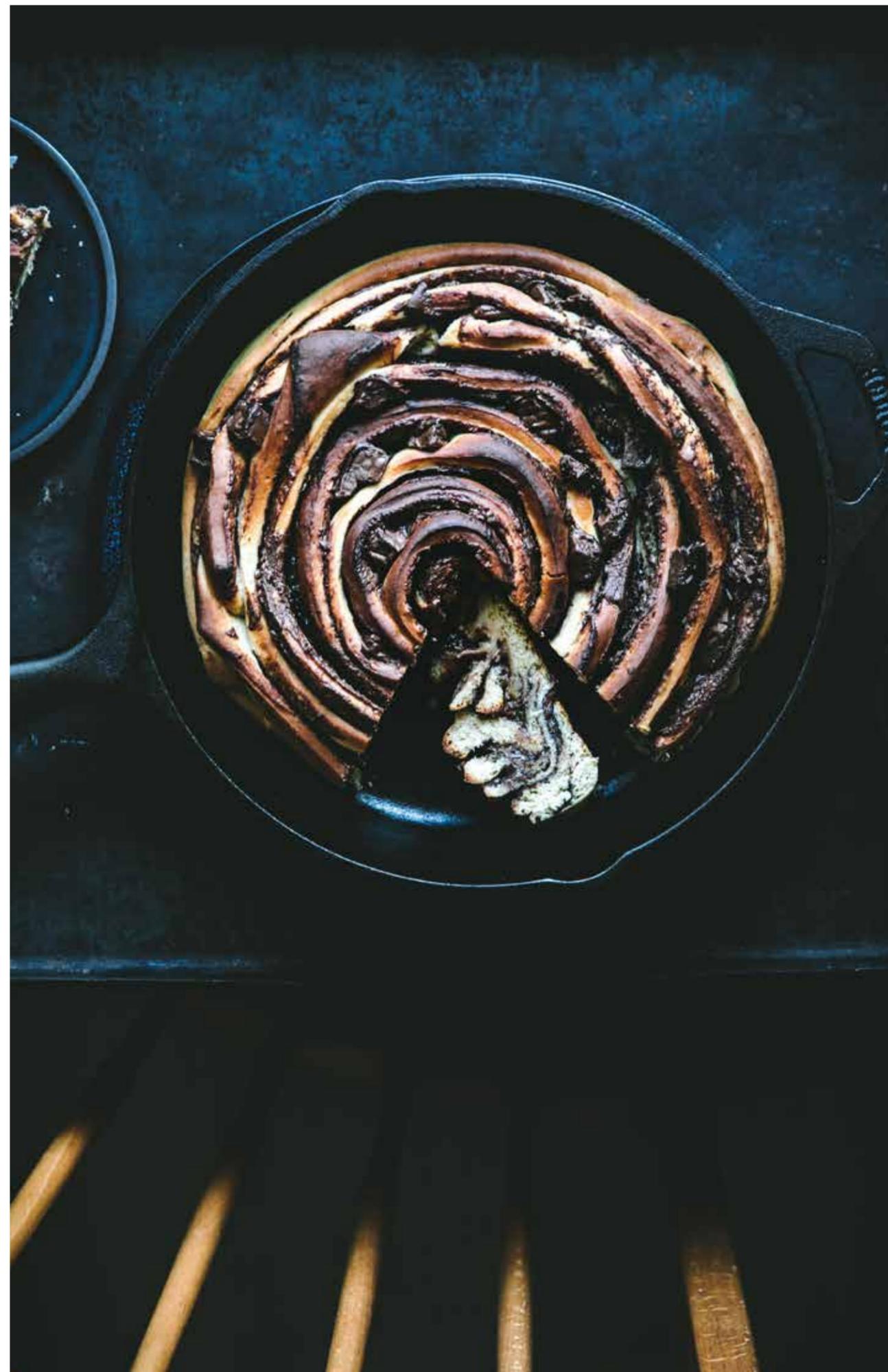
Für die Füllung:

3 - 4 EL Nugatcreme
80 - 100 g Nugat,
schnittfest

ZUBEREITUNG

1. Für den Hefeteig Milch in einem Topf handwarm (nicht wärmer als 35 °C) erwärmen. Hefe in die Milch bröseln, 1 EL Zucker dazugeben und so lange rühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Etwa 10 Minuten ruhen lassen, bis sich kleine Bläschen auf der Mischung bilden.
2. Währenddessen die Butter in einem Topf schmelzen und etwas abkühlen lassen. Mehl, restlichen Zucker und Salz in einer Rührschüssel vermengen. Butter, Hefemilch und Ei dazugeben und so lange mit den Knethaken des Rührgeräts vermengen, bis der Teig geschmeidig ist und sich vom Schüsselrand löst. Das kann gut zehn Minuten dauern. Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt mindestens eine Stunde lang an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich sein Volumen in etwa verdoppelt hat.
3. Eine ofenfeste Pfanne oder eine Springform (ca. 24 cm Ø) leicht ausfetten. Den gegangenen Teig mit der Faust einboxen, aus der Schüssel nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem ca. 45 × 35 cm großen Rechteck ausrollen. Mithilfe eines Messers oder einer kleinen Winkelpalette bis zu den Rändern dünn mit Nugatcreme bestreichen. Den schnittfesten Nugat in kleine Würfel schneiden (ca. 1 x 1 cm groß) und ebenfalls auf dem Teig verteilen.
4. Den Teig nun von der langen Seite her mit einem scharfen Messer in sechs gleich breite Streifen schneiden. Den ersten Streifen zu einer Schnecke aufrollen. Das Ende des ersten Streifens an den Anfang des zweiten Streifens ansetzen und weiter aufrollen. Mit den restlichen Streifen ebenso verfahren. Wem die Schnecke zu groß zum Aufrollen wird, kann zunächst die ersten vier Streifen aufrollen, die Schnecke in die Mitte der vorbereiteten Form legen und die letzten beiden Streifen erst dann aufwickeln. Die Hefeschnecke abdecken und etwa 30 - 40 Minuten lang an einem warmen Ort gehen lassen.
5. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Schnecke auf mittlerer Schiene etwa 35 - 40 Minuten lang backen. Nach etwa der Hälfte der Backzeit mit Alufolie abdecken, damit sie nicht zu dunkel wird.
6. Die fertige Schnecke aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und am besten lauwarm genießen.

www.dasbackstuebchen.de



HEFESCHNECKE MIT NUGAT-FÜLLUNG - WINTER/FRÜHLING

HEFESCHNECKE MIT NUGAT-FÜLLUNG - WINTER/FRÜHLING