



NOUGAT- ZIMT- SCHNECKEN

ZUTATEN

Hefeteig:

385 g Mehl
75 g Margarine
50 g Zucker
200 ml Pflanzenmilch
1 TL Zitronenschale
30 g frische Hefe
1 Prise Salz

Nougatfüllung:

125 g Haselnussnougat
1 TL Zimt

Zimtglasur:

100 g Puderzucker
etwas Wasser
1 TL Zimt

ZUBEREITUNG

Für den Hefeteig die Pflanzenmilch lauwarm erhitzen – aber nicht kochen. Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte ein Mulde drücken. In die Mulde die lauwarmlauwarme Pflanzenmilch gemeinsam mit 50 g Zucker gießen. Die Hefe zerbröckeln und zum Pflanzenmilch-Zucker-Gemisch in die Mulde geben. Mit einem Löffel etwas umrühren. Ein wenig vom Mehl darüber verteilen und mit einem Geschirrtuch bedecken. Den Vorteig an einem warmen Ort 10 bis 15 Minuten gehen lassen. Anschließend die restlichen Zutaten zum Vorteig geben und zu einem glatten Hefeteig verarbeiten. Wieder mit einem Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort nochmals 40 Minuten gehen lassen. Ofen auf ca. 160 °C vorheizen. Bitte beachten: Jeder Ofen ist ein wenig anders. Die Temperatur ggf. hoch oder runter stellen.

Während der Hefeteig geht, kann man die Füllung vorbereiten. Aber nicht zu früh, da sie sonst wieder fest wird, bevor der Teig soweit ist. Für die Füllung einfach das Nougat schmelzen und einen Teelöffel Zimt unterrühren. Je nach Belieben abschmecken.

Mehl auf einer Arbeitsfläche verteilen und den Hefeteig zu einem Rechteck ausrollen. Das Zimt-Nougat auf dem Teig verteilen und aufrollen. Dann in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden.

Eine Backform einfetten oder mit Backpapier auslegen und die Schnecken in die Form setzen. Im vorgeheizten Ofen circa 15 bis 20 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Wenn die Schnecken fertig gebacken sind, können sie direkt verziert werden. Dafür Puderzucker mit Wasser mischen und zu einem zähen Guss verrühren. Zimt zugeben und je nach Belieben abschmecken. Die Zimtglasur auf den Nougat-Zimt-Schnecken verteilen.

Schmecken warm oder kalt.

Guten Appetit!

