

Krokant-Schnecken

Teig:

220 g Milch, lauwarm
1 Würfel Hefe
80 g Butter
50 g Zucker
500 g Mehl

Füllung:

20 g Butter zum Bestreichen

150 g Butter
100 g Mehl
100 g Haselnüsse, gemahlen
100 g Zucker
200 g Krokant



Martina Ruck

selbständige Direktorin

www.ofenzauberei.de

info@ofenzauberei.de

Für den Teig lauwarmer Milch, Hefe, Butter und Zucker verrühren.
(im TM: **3 min./37 Grad/Stufe 2**)

Mehl zugeben und zu einem Teig verkneten.
(im TM: **3 min./Teigknetstufe**)

Den Teig in die große Nixe geben und **ca. 30 min.** gehen lassen.
Anschließend auf Größe der Teigunterlage gleichmäßig ausrollen.

20 g Butter schmelzen und mit einem Pinsel über den Teig verstreichen.
(im TM: **1,5 min./50 Grad/Stufe 1**)

Alle übrigen Zutaten für die Füllung zu Streuseln verkneten.
(im TM: **15 sek./Stufe 4**)

Die Streusel gleichmäßig über den mit Butter bestrichenen Teig verstreuen.

Von der langen Seite her aufrollen und in 12 Stücke schneiden.
Diese unten etwas zusammendrücken und in die Mulden des 12-er Snack setzen.

Im vorgeheizten Backofen bei **180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 25-30 min.** überbacken.

Nach **ca. 5-10 min.** aus der Form nehmen und aufs Abkühlgitter setzen.
Evtl. ausgetretene Füllung mit einem Löffel oben auf die Schnecken verteilen.

Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestreuen.