



Weihnachts-Nussschnecken mit Zimt-Frosting

Zeit gesamt
🕒 1h 55min

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 15 Portionen

Hefe, frisch	1 St.
Wasser	2 EL
Agavendicksaft	160 g
Weizenmehl, Type 405	500 g
Milch	400 g
Vanilleextrakt	1 TL
Eier	1 St.
Salz	
Butter	100 g
Pekannusskerne	100 g
Mandeln, ganz	100 g
Haferkekse	100 g
Zimt	2 TL
Puderzucker	40 g
Zitronensaft	1 EL
Frischkäse, natur	100 g
Weihnachts-Zuckerdekor	14 g

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, kleiner Topf, Backblech mit Backpapier, grobe Reibe,
Schneebeesen, Handrührgerät mit Schneebeesen

1. Hefeteig

Gib die Hefe, das Wasser und 80 g Agavendicksaft in eine große Rührschüssel und verrühre alles kurz bis sich die Hefe aufgelöst hat. Füge nacheinander das Mehl, die Milch, das Vanilleextrakt, Eigelb und Salz hinzu. Knete den Teig kurz und gib dann die weiche Butter dazu. Knete den Teig so lange weiter, bis sich alle Zutaten verbunden haben.

Tipp: Achte bei der Menge der Milch auf die Konsistenz des Teiges. Je nach Mehlsorte benötigst du eventuell weniger oder mehr Milch.

Forme den Teig zu einer Kugel und lasse ihn etwa 1 Stunde abgedeckt ruhen, bis er sich verdoppelt hat.

2. Füllung

Mahle die Pekannüsse, Mandeln und Haferkekse fein. Fülle sie in eine Schüssel und vermenge sie mit 80 g Agavendicksaft, Zimt, Eiweiß und der Milch. Gib nur so viel Milch hinzu, dass eine streichfähige Masse entsteht.

3. Nussschnecken füllen

Rolle den Hefeteig mit etwas Mehl zu einem großen Rechteck aus. Streiche die Füllung gleichmäßig auf den Teig. Rolle den Teig von der kurzen Seite her auf. Schneide aus der Rolle 15 gleich große Nussschnecken.

Tipp: Du kannst die Schnecken mit einem dünnen Faden schneiden. So drückst du die Rolle beim Schneiden nicht zusammen.

Fette eine Ofenform und setze die Schnecken gleichmäßig verteilt hinein.

4. Nussschnecken Backen

Stelle die Form mit den Nussschnecken in den kalten Ofen. Stelle den Backofen auf 180 °C O/U. Der Hefeteig nutzt die Aufheizzeit des Ofens, um weiter aufzugehen. Backe die Schnecken für etwa 35 Minuten.

5. Frosting

Verrühre Puderzucker, Zitronensaft, Frischkäse und Zimt in einer Schüssel. Verteile das Frosting nach Belieben über den fertig gebackenen Nussschnecken und dekoriere sie mit dem Zuckerdekor.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	366 kcal
Kohlenhydrate	46 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	17 g