

[NUSSSCHNECKEN]

Zutaten

- ✦ [für 1 Dutch Oven]
- ✦ 500 g Mehl
- ✦ 100 g Butter
- ✦ 200 ml Milch
- ✦ 50 g Zucker
- ✦ 8 g Salz
- ✦ 1 Würfel frische Hefe
- ✦ 1 Ei
- ✦ 100 g Butter
- ✦ 120 g braunen Zucker
- ✦ 100 g gehackte Haselnüsse

Zubereitung

- 1_** Erwärme die Milch, schmelze Butter und verknete alle Zutaten zu einem elastischen Teig. Lasse den Teig an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen.
- 2_** Bereite in der Zwischenzeit die Füllung vor: Schmelze Butter und verrühre mit dem Zucker und den gehackten Haselnüssen.
- 3_** Rolle den Teig aus, so dass in etwa eine Fläche von 50 x 40 cm entsteht. Trage die Füllung gleichmäßig dick auf und rolle es zu einer Teigrolle auf. Schneide ca. 15 Stücke aus dieser Rolle (ca. 3 cm hoch).
- 4_** Lege den Dutch Oven mit Backpapier aus und gib die Nusschnecken in gleichmäßigen Abstand in den Dutch Oven. Schliesse den Deckel und lass nochmal 1 Stunde lassen. Verteile die 21 durchgeglühten Briketts folgendermassen: 16 oben, 5 unten und backe ca. 45-55 Minuten, bis sie goldbraun sind.



Rezeptinformationen:

Vorbereitung:

2 Stunde 15 Minuten

Zubereitung:

0 Stunden 45-55 Minuten

Schwierigkeit:

Leicht

Methode:

Dutch Oven

