Hefeschnecke von Merlin_Ecu

Mengen für 10 Personen

Idee: Wie Schlangenbrot auf Feuer

Quelle: http://www.huettenhilfe.de/rezept-hefeschnecken_4426.html

40 g Hefe	Die Hefe in einem Becher zerbröseln und mit 1 TL Zucker und etwas Milch verrühren. Ein Tuch über den Becher legen und die Hefe an einem warmen Ort gehen lassen, bis der Becher voll ist.
2.5 dl Milch	
50 g Zucker	
500 g Weissmehl	Etwa 2/3 des Mehls mit dem Salz, dem Vanillezucker und dem restlichen Zucker in einer Schüssel verrühren. Die Butter in der restlichen Milch auflösen und zusammen mit der Hefe unter die Mehlmischung rühren, so dass der Teig Blasen wirft. Dann das restliche Mehl unterkneten, so dass der Hefeteig nicht mehr klebt. Den Teig in eine Schüssel legen, mit einem Tuch abdecken und noch einmal gehen lassen, bis er doppelt so groß ist.
* 8 g Vanillezucker (8g)	
2.0 g Salz	
50 g Butter	
200 g Haselnüsse	Füllung und Aufrollen der Schnecken Die Zutaten für die Füllung der Hefeschnecken vermengen. Die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben und den Teig zu einem Rechteck ausrollen. Die Nussmischung darauf verstreichen, den Teig aufrollen und in daumendicke Scheiben schneiden. Die Schnecken auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 200°C etwa 20 Minuten backen. Etwas Marmelade in einem Topf erhitzen und die noch warmen Hefeschnecken damit bestreichen und anschließend mit Puderzucker bestäuben.
100 g Zucker	
1.0 Stück Eier	
20 g Konfitüre	hell
100 g Puderzucker	

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*