

Hefeschnecken

von salida

Mengen für 10 Personen

Quelle: saisonküche

Tags: benötigt Backofen

Ausrüstung: Wallholz, Backblech, Backtrennpapier, Bircherraffel

40 g Butter	in kleine Würfel schneiden
40 g Zucker	
1.4 dl Milch	mit Zucker mischen
27 g Hefe	In Milch auflösen
334 g Mehl	
* 3.5 g Salz	mit Mehl mischen
0.7 Stück Eier	Mehl, Salz, Butter, Flüssigkeit und Ei zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt an weinem warmen Ort ca. 1.5h um das Doppelte aufgehen lassen.
0.7 Stück Zitronen	Schale abreiben
15 g Äpfel	raffeln
134 g Haselnüsse gemahlen	
54 g Zucker	
1.0 dl Vollrahm	alle zu einer dickflüssigen Masse mischen Teig rechteckig ca. 1 cm dick auswallen, mit der Füllung bestreichen und einrollen. In ca. 2 cm breite Stücke schneiden, ca. 30 Minuten bei 180° backen
67 g Puderzucker	
1.0 ml Wasser	mit Puderzucker und Saft aus Zitrone zu einer Glasur mischen, die noch heissen Hefeschnecken damit bestreichen.

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