Nussschnecken aus dem flachen Baker

Zutaten:

300 ml Milch

70 g Zucker

20 g frische Hefe

700 g Dinkelmehl

½ Tl Salz

2 Eier

70 neutrales Öl

Füllung:

375 g Nüsse

90 g Zucker

Zimt

1 Ei

2-3 El Joghurt

Streusel:

125 g Mehl

50 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

Zimt

75 g kalte Butter in Stücken

Zubereitung:

Milch, Zucker, Hefe in den Mixtopf geben, 2 Min/37 Grad/St. 2 erwärmen.

Mehl, Eier, Salz und Öl zugeben und 3 Min/Teigstufe kneten. Den Teig in der großen Edelstahlschüssel so lange gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat (gut eine Stunde).

Mixtopf säubern und Nüsse, Zucker und Zimt sowie das Ei für die Füllung zufügen und 5 Sek/Stufe zerkleinern. Mit dem Joghurt 5 Sek/St 5 vermischen. Die Masse soll streichfähig sein. wenn sie noch zu fest ist, dann gebt noch etwas Joghurt dazu.

Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Teig auf der Backunterlage zu einem Rechteck von ca. 40 mal 50 cm ausrollen. Mit dem großen Streicher, die Nussfüllung darauf verstreichen. Mit Hilfe der Backunterlage den Teig nun von der langen Seite her aufrollen. Den Strang auf eine schneidfeste Unterlage legen und mit einem Tomatenmesser in 2-3 cm dicke Scheiben schneiden. Diese nun in den flachen Baker legen.

Alle Zutaten für die Streusel in den Mixtopf geben und 5 Sek/ St 5 verrühren, bis es schöne Streusel werden.

Streusel auf den Schnecken verteilen und den Baker in den Ofen schieben. Nussschnecken ca. 30 Minuten backen.

Gutes Gelingen wünscht Ihre Pampered Chef Beraterin (Team Rabus)

Gutes Gelingen wünscht Ihre Pampered Chef Beraterin (Team Rabus)