



Wonkas Schnecken

Zutaten:

300 g Milch

½ Würfel Hefe

65 g Zucker

1 TL Black & White Vanillezucker

75 g Butter

1 Ei

530 g Dinkelmehl

1 Pr. Salz

70 g Butter

70 g brauner Zucker

2 TL Zimt Zimt

3 TL Wonkas Tonka

Puderzucker

Zubereitung:

Milch, Hefe, Zucker, Black & White, Butter und Ei 2 Minuten 37 Grad erwärmen, Mehl und Salz dazu geben und 2 Min/Teigstufe verkneten.

Teig in die große Nixe umfüllen und gehen lassen, bis der Teig am Deckel anstößt, dann auf die Teigunterlage geben und mit dem Teigroller zu einer Platte ausrollen, dabei ist die Teigunterlage das Maß.

Die Butter mit dem Zucker, dem Zimt und Wonkas Tonka in den Mixtopf geben, und 10 Sek/ Stufe 7 weich schlagen. Die Buttermasse über dem Teig verstreichen.

Die Teigplatte von der langen Seite her aufrollen und in 3 cm dicke Teile schneiden.

Die Schnecken mit etwas Abstand auf den Großen Ofenzauberer Plus legen und im Herd nochmal 20 Minuten gehen lassen.

Nun den Ofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze anschalten und die Schnecken ca. 20 Minuten backen.

Schnecken auf dem Kuchengitter auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.