

Amerikanische Nussschnecke

Teig:

- 350 g Mehl (Weizenmehl 700 glatt)
- 1/2 Würfel Germ
- 1/2 TL Salz
- 100 g Milch
- 1 Ei
- 50 g Wasser
- 35 g Zucker
- 35 g Öl

Fülle:

- flüssige Butter
- Zucker
- geriebene Nüsse

Guss:

- 60 g Frischkäse
- 50 g Staubzucker
- 1 TL Vanillezucker
- 30 g weiche Butter



Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten und danach ca. 20 Minuten rasten lassen. Den Teig rechteckig ausrollen. Mit flüssiger Butter bepinseln, mit etwas Zucker und geriebenen Nüssen bestreuen.

Den Teig aufrollen und etwa zwei Zentimeter breite Schnecken abschneiden. Diese in eine befettete Auflaufform reinlegen.

Bei Heißluft 180° C, 30 Minuten backen.

Die Zutaten für den Guss verrühren und auf die noch heißen Schnecken streichen.

Gutes Gelingen!