



Hefeschnecken

ERGIBT CA. 16 STÜCK

60 g Butter
60 g Zucker
2 dl Milch
40 g Hefe
500 g Mehl
1 TL Salz
1 Ei

Füllung und Glasur:

1 Zitrone
1 kleiner säuerlicher Apfel
200 g gemahlene Haselnüsse
80 g Zucker
1,6 dl Kaffeerahm
100 g Puderzucker
1 EL Wasser

1. Butter in kleine Würfel schneiden. Zucker und Milch mischen, Hefe darin auflösen. Mehl und Salz in eine Schüssel geben, Butter, Flüssigkeit und Ei dazugeben. Alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1½ Stunden um das Doppelte aufgehen lassen.

2. Backofen auf 180 °C vorheizen, Stufe Umluft. Für die Füllung Zitronenschale fein abreiben, Apfel raffeln. Beides mit Haselnüssen, Zucker und Kaffeerahm mischen. Teig rechteckig ca. 1 cm dick auswallen und mit der Füllung bestreichen. Füllung einrollen, Rolle mit dem Messer in ca. 16 Stücke schneiden. Die Schnecken auf zwei mit Backpapier belegte Bleche geben und ca. 30 Minuten backen. Herausnehmen.

3. ½ Zitrone auspressen. Saft mit Puderzucker und Wasser zu einer Glasur mischen. Die noch heißen Hefeschnecken damit bestreichen. **TIPP** Die Hefe löst sich durch die Zugabe von Zucker gut auf.

ZUBEREITUNG ca. 30 Minuten
+ ca. 90 Minuten aufgehen lassen
+ ca. 30 Minuten backen

Pro Stück bei 16 Stück ca. 7 g Eiweiss, 14 g Fett, 41 g Kohlenhydrate, 1300 kJ/320 kcal