

Hefeschnecken



Menge	Zutaten	Zubereitung
500 g	Mehl	Mehl in eine große Schüssel geben, Sahne lauwarm erhitzen, mit der Hefe und dem Zucker zugeben. Sobald der Vorteig Bläschen bildet Eier und Zitronenschale zugeben und den Teig kräftig durchkneten. Teig abgedeckt ruhen lassen und in der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten.
250 ml	Sahne	
1 Würfel	Frischhefe	
80 g	Zucker	
2	Eier	
etwas	Zitronenschale	
Nussfüllung:		
200 g	Haselnüsse, Walnüsse Mandeln gemahlen, oder Kokosflocken	Butter in einem kleinen Topf schmelzen, Zucker und Nüsse zugeben. Das Ei unterrühren (Masse darf nicht zu heiß sein!) Teig nochmals durchkneten und zu einer Platte auswellen. Nussmasse aufstreichen, Platte zusammenrollen und 3 cm dicke Scheiben abschneiden. Nusschnecken mit reichlich Abstand auf ein Blech mit Backpapier legen, noch etwas gehen lassen und bei 180 °C ca. 15 Minuten backen. Nach dem Backen mit Puderzuckerglasur bestreichen.
100 g	Butter	
100 g	Zucker	
1	Ei	