



**Rezept** von **Hutchslady**  
am 03.11.2016

"Inspiration aus einer Zeitschrift, jedoch nach unserem Geschmack abgewandelt"

### Wie hat's geschmeckt?

Bewerten Sie das Rezept anschließend auf <http://www.rezeptwiese.de> und/oder schreiben Sie einen Kommentar!

## Mandel-Hefe-Schnecke

Menüart: **Kaffeetafel**  
Anlass: **Festlich backen**  
Zubereitungsart: **Backen**

Schwierigkeitsgrad: **gelingt leicht**  
Zeitaufwand: **bis 100 Min.**  
Stichworte: **Hefeteig, Mandeln**

### Zutaten für 1 Portion

#### für Hefeteig

300 Gramm Dinkelmehl (Type 630) oder normales  
1/2 Würfel Hefe  
100 ml lauwarme Milch  
50 Gramm Rohrohrzucker (oder normalen)  
75 Gramm Butter  
1 Stück Ei  
1 Prise Salz

#### für Mandelfüllung

125 Gramm gemahlene Mandeln (oder andere Nüsse)  
75 ml Milch  
75 Gramm Rohrohrzucker (oder normalen)  
1 Teelöffel Zitronenschale (Dr. Oetker)  
1 Stück Eiweiß  
Zimt, Rum, Eigelb, Vanille-Zimt-Zucker

### Zubereitung

1. Für den Teig in einer Schüssel die Hefe zerbröseln und mit 25 Gramm Zucker bestreuen. Nach kurzer Zeit wird die Hefe flüssig und man kann sie gut mit einer Gabel verrühren.
2. Die Butter erwärmen, so dass sie flüssig wird, aber nicht heiß! Hefe-Mix, lauwarme Milch, restliche 25 Gramm Zucker, Ei, Salz, Mehl und flüssige Butter zu einem Teig verkneten. Diesen nun abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.
3. Für die Füllung Milch mit Zucker, Zitronenschale in einem kleinen Topf aufkochen und die Mandeln einrühren. Abkühlen

lassen. Ich habe dann noch etwas Zimt und einen "Schluck" Rum rein - muss man aber nicht. Das Eiweiß steif schlagen und unter die Nussmasse rühren.

4. Backofen auf 180 Grad vorheizen.

5. Teig zu einem Rechteck ausrollen (ca. 3 mm dick). Ich habe ihn auf einer leicht bemehlten Silikonmatte "bearbeitet", die ich auch gleichzeitig zum Backen nehme.

6. Mandelmasse auf dem Teig gleichmäßig verstreichen und von der Längsseite her aufrollen.

7. Die Teigrolle längs aufschneiden, so dass sie an den Enden noch geschlossen bleibt und zu einer Schnecke aufrollen.

8. Die Schnecke nun mit Eigelb bepinseln und nach Wunsch noch mit Vanille-Zimt-Zucker bestreuen und ca. 30 Minuten im Ofen backen.