

Bio Walnuss Zitronen Schnecken

Menge für 12 Stück



Knetzeit: 3 Minuten langsam, 7 Minuten intensiver,
Gesamt 10 Minuten

Teigruhe nach dem Kneten: 20 Minuten

Gehzeit vor dem Backen: ca. 30 Minuten
(Raumtemperatur)

Backzeit: ca. 22-24 Minuten bei 190°C Heißluft
bzw. 210°C Ober-Unterhitze

Miele Combidampfgarer: 22-24 min bei 190°C, 40% Feuchte

Miele Klimagaren: 22-24 min bei 190°C, 2 Dampfstöße manuell
auslösen



ZUTATEN

- 330g Bio Weizenmehl Type 480 Universal
- 5g Salz
- 2g Bio Gerstenmalzmehl
- 50g Feinkristallzucker
- 40g Butter handwarm
- 21g frische Hefe (Germ)
- 170g Bio Milch lauwarm (36°C)
- Abrieb einer ganzen Bio Zitrone

Walnussfülle:

200g Milch, 310g Walnüsse gerieben, 20g Brösel,
95g Feinkristallzucker, 10g Zimt, 20g Rum, 20g
Marillenmarmelade

Die Milch erwärmen und alle weiteren Zutaten
beimengen. Gut durchrühren und etwas ziehen
lassen.

Zitronenglasur:

Saft von einer ganzen Zitrone mit Staubzucker
verrühren, bis eine dickflüssige Glasur entsteht.



Bio Backzutaten und Zubehör finden
Sie auf www.derbackprofi-shop.at

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten genau einwiegen und den Teig wie angegeben kneten.
2. Anschließend den Teig sofort aus der Küchenmaschine herausnehmen, zu einer Kugel formen und für mind. 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
3. In der Zwischenzeit für die Fülle alle Zutaten in einen Kochtopf geben und bei schwacher Temperatur leicht erwärmen, immer wieder umrühren und anschließend auskühlen lassen.
4. Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einem Rechteck ausrollen (ca. 45 cm lang und 35 cm breit).
5. Die Walnussfülle gleichmäßig auf dem ganzen Teig verteilen, zu einer Roulade eindrehen.
6. Von der Roulade ca. 12 -16 gleichmäßig dicke Scheiben abschneiden und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
7. Die Schnecken leicht mit Wasser besprühen und zugedeckt bei Raumtemperatur etwa 25-35 Minuten gehen lassen.
8. Den Backofen auf 190 °C Heißluft vorheizen. Vor dem Backen die Schnecken gut mit Wasser besprühen oder bestreichen.
9. Mit etwas Dampf goldbraun backen (während des Backens ein hitze- beständiges Gefäß mit Wasser oder Eiswürfeln in den Ofen stellen!).
10. Nach dem Backen die Schnecken mit der Zitronenglasur bestreichen und genießen.

Zum online
Rezept:

