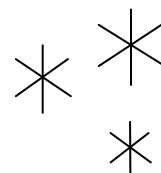




SULKY[®]

Adventkalender

19



**Vanille-
Schnecken**

Zutaten

Teig:

400 g Mehl, 1 Würfel frische Hefe, 150 ml Milch, 80 g Zucker, 1 Ei, 60 g Butter, 1 Pr. Salz

Streusel:

150 g Mehl, 80 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 100 g weiche Butter, Puderzucker

Füllung:

30 g Haselnüsse gemahlen, 100 g Zucker, 2 Päckchen Vanillezucker, 2 Eier

So wird`s gemacht

Für den Teig aus den angegebenen Zutaten eine Hefeteig herstellen und 30 Minuten gehen lassen. Für die Streusel alle Zutaten miteinander mischen und mit den Händen zu Streuseln verkneten. Die Streusel beiseite stellen. Für die Füllung alle Zutaten miteinander mischen.

Den Hefeteig nochmals kneten und auf einer bemehlten Fläche zu einem Rechtecke mit einer Dicke von etwa 1 cm ausrollen. Die vorbereitete Füllung auf dem Teig verstreichen. Den Teig zu einer Seite her aufrollen und in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Die Schnecken auf ein Backblech legen, das zuvor mit Backpapier ausgelegt wurde und nochmals ca. 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Die Streusel auf den aufgegangenen Schnecken verteilen.

Den Backofen auf 180 ° C vorheizen und die Schnecken ca. 20 Minuten backen. Nach dem Auskühlen mit Puderzucker bestäuben.