Monika Nagls Rezept: Schokoschnecken mit Nuss-Nougat Creme und Butter



> 30 Min. | Normal | Vegetarisch

Zubereitung

1. Die Milch in einem Topf lauwarm erwärmen. Die Hefe nach und nach dazugeben und solange rühren, bis sich diese aufgelöst hat.
2. Mehl, Backkakao, Zucker, Salz und Vanillepaste in eine Schüssel geben, die lauwarme Hefe-Milch-Mischung unterrühren und alles gut miteinander verkneten.
3. Die Eier sowie Butter langsam hinzugeben und alles zu einem glatten Teig vermengen.
4. Den Hefeteig nun abdecken für 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
5. Nach der Gehzeit den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und großzügig mit der Nuss-Nougat Creme bestreichen. Den Teig einrollen und in 10 gleich große Stücke teilen.
6. Die Schnecken anschließend in eine Springform setzen und abgedeckt nochmals für 15 Minuten gehen lassen.
7. Den Backofen auf 200 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen und die Schnecken für 25 – 30 Minuten in den Backofen geben.
8. Zu guter Letzt die noch warmen Schnecken mit etwas Nuss-Nougat Creme beträufeln.

Zutaten



Für den Teig:

- 100 ml Milch
- 80 g Zucker
- 1 Würfel frische Hefe
- 450 g Mehl
- 50 g Backkakao
- 1 TL Vanillepaste
- 1 Prise Salz
- 3 Eier
- 150 g weiche GOLDSTEIG Butter

Für die Füllung / Zum Verfeinern:

- 1 Glas Nuss-Nougat Creme