



ZUTATEN

(für etwa 24 Stück)

Mein Grundrezept für Hefeteig:

50 g Butter
250 ml Milch
50 g Zucker
1 Würfel Frischhefe
500 g Mehl
1 Prise Himalaya-Salz
1 Ei

Für die Füllung:

400 g Nougatcreme

ZUBEREITUNG

Für den Hefeteig die Milch erwärmen und darin Zucker und Hefe auflösen. Vorsicht, dass die Milch nicht zu heiß wird, denn das zerstört die Hefepilze. Die Butter zufügen und ebenfalls darin auflösen. Das Mehl mit Salz in eine große Schüssel geben. Die Hefemilch darüber gießen und das Ei zugeben. Alles mit der Küchenmaschine etwa 5 Minuten verkneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Dieser sollte sich vom Rand lösen. Eventuell Milch oder Mehl bei Bedarf zufügen, sodass der Hefeteig weder zu feucht noch zu trocken ist. Dann die Schüssel mit einem Geschirrtuch bedecken und an einem warmen Ort gehen lassen. Wer wenig Zeit und Muse hat, kann die Schüssel ganz leicht auf die Heizung stellen. Nach etwa einer Stunde sollte sich das Volumen verdoppelt haben, ansonsten noch weiter gehen lassen. Dann den Teig einmal durchkneten und weiter verarbeiten.

Für die Frühstücksschnecken brauchen wir außerdem 400 g Nougatcreme (Nutella eignet sich super, aber ihr könnt auch andere Schoko-Brotaufstriche nehmen). Den Backofen können wir schon auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig rollen wir dann rechteckig und sehr dünn aus. Im Anschluss den Teig in breite Streifen schneiden (etwa 4-5 cm breit). Darauf streichen wir die Nougatcreme, aber am Rand etwas freien Platz lassen. Anschließend die Streifen aufrollen und in Muffin-Papierförmchen setzen. Diese in ein Muffinblech geben und nochmals 10 - 15 Minuten gehen lassen. Im Ofen dann 20 - 25 Minuten goldbraun backen. Toller Test bei Hefegebäck, wenn die Unterseite ebenfalls Farbe hat, ist das Stück fertig! Die Schnecken auskühlen lassen und dann aus den Förmchen nehmen. Warm oder auch kalt servieren!