Schokoschnecken mit Haselnüssen

Stufe 1

Zubereitungszeit: 25 Min.
Ruhezeit: 3 Std.

Zutaten für die Füllung:

50 g Haselnüsse
100 g Schokoladenlinsen
100 g Butter
150 g Zucker, braun

Zutaten für den Teig:

300 g Mehl
1 Pck. Trockenhefe
100 g Kakaopulver
175 g Butter
75 g Zucker
125 ml Buttermilch
2 Eigelb
1 TL Vanilleextrakt

Zutaten für die Glasur:

250 g Frischkäse
100 g Puderzucker
4 EL Milch
2 TL Vanilleextrakt

Birkmann Brötchenblech

Lurch FlexiForm Burger Buns, groß

Küchenprofi Teigrolle aus Marmor

KitchenAid Zerhacker in schwarz

Westmark Quirltopf mit zweigeteiltem Deckel in apfelgrün

1

Für den Teig etwas Wasser mit der Hefe und 1 EL Mehl in einer Rührschüssel oder der Küchenmaschine verrühren.

2

In einer weiteren Schüssel Zucker, Vanilleextrakt und die weiche Butter zu einer cremigen Masse aufschlagen. Anschließend das Eigelb hinzufügen und alles gut vermengen.

3

Nun die restlichen Zutaten (Kakao, Buttermilch, Mehl) zusammen mit der Hefe und der Butter-Zucker-Mischung zu einem glatten Teig verkneten.

4

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche weiter zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in eine gefettete Schüssel geben, mit einem Tuch abdecken und für ca. 2 h gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

5

Den Teig glatt ausrollen und mit Butter bestreichen. Den braunen Zucker, die Haselnüsse und die Schokoladenlinsen darüber streuen und den Teig einrollen.

6

Die Rolle in etwa 6 gleichgroße Schnecken schneiden und diese in die Backform mit 8 Kammern geben, in der sie erneut 1 h abgedeckt gehen können.

7

Den Ofen auf 175ºC Heißluft vorheizen. Die Schnecken nun für ca. 25 min backen.

8

Für die Glasur in einem Quirltopf Frischkäse, Milch, Zucker und Vanille vermischen. Sobald die Schnecken fertig gebacken sind, diese etwas abkühlen lassen. Nun die lauwarmen Schnecken mit der Glasur bestreichen.

Es soll so richtig schokoladig werden? Kein Problem! Statt der Frischkäse-Glasur je nach Belieben Vollmilch- oder Zartbitterschokolade schmelzen und auf den Schnecken verteilen.