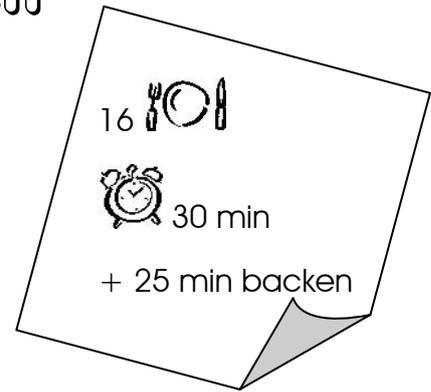


Germteigschnecken

Zutaten

| | |
|-----------|-----------------|
| 55 dag | Mehl |
| 1 TL | Salz |
| 8 dag | Zucker |
| 4 dag | Germ |
| 2 | Eier |
| ¼ Liter | Milch |
| 8 dag | Butter |
| 1/8 Liter | Milch |
| 20 dag | geriebene Nüsse |
| 2 EL | Zucker |
| 5 dag | Rosinen |



Vorbereitung

Zutaten und Geräte vorbereiten. Rohr vorheizen. Bleche mit Backpapier belegen.

Zubereitung

| Zutaten | Arbeitsschritte | Geräte |
|-----------------------------------|-------------------------------------|-----------------------|
| Milch Zucker Butter (8 dag) | erhitzen → bis die Butter schmilzt | Topf |
| restliche Zutaten | in eine große Schüssel geben | Plastikschüssel |
| Milchmischung | zur Mehlmischung geben und kneten | Mixer mit Knethaken |
| Teig | rasten lassen | |
| Milch | aufkochen | mittlerer Topf |
| Nüsse Zucker Rosinen | dazugeben und gut verrühren | Kochlöffel |
| Nussfülle | auskühlen lassen | |
| Teig | ausrollen (30 x 60 cm groß) | Nudelholz |
| Nussfülle | aufstreichen | Tischmesser |
| | fest einrollen | |
| | ca. 2 cm breite „Räder“ abschneiden | |
| | Schnecken auf ein Blech legen | ABSTAND halten! |
| | bei 170°, 20 bis 25 min backen | (Heißluft) |

Tipp:



Die Fülle wird besonders saftig wenn du einen Apfel hineinreibst.