

RECIPE

Espressoschnecken mit nutella®

Mittel

2 h 0 min



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

TEIG:

150 g nutella (15 g pro Schnecke)

$\frac{1}{4}$ Würfel frische Hefe

125 ml Milch

40 g Zucker

400 g Mehl

2 Ei

80 g Butter

$\frac{1}{4}$ TL Salz

FÜLLUNG:

100 g brauner Zucker

1 TL löslicher Espresso

80 g weiche Butter

Back-Utensilien:

1 Backblech

1 Backpapier

1 Handrührgerät

1 Schüssel

1 Rührschüssel

1 Nudelholz



Um dieses köstliche
Rezept zuzubereiten,
reichen 15 g Nutella® pro
Person aus!

ZUBEREITUNG



1

Hefe, Milch und 1 TL Zucker in einer kleinen Schüssel verrühren und 10 Minuten an einem warmen Ort stehen lassen, bis sich Schaum bildet. Mehl, Salz, Eier, Butter, Zucker und die Hefemischung in einer Rührschüssel mit dem Handrührgerät (Knethaken) auf niedrigster Stufe 5 Minuten zu einem weichen, elastischen Teig verarbeiten. Anschließend den Teig mit Frischhaltefolie bedecken und an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen, sodass der Teig das doppelte Volumen bekommt.

Löslichen Espresso in 2 TL Wasser auflösen. Die weiche Butter und braunen Zucker vermengen. Alles zusammen verrühren, anschließend aufschlagen.

2

Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig auf einer bemehlten Fläche zu einem Rechteck (40 x 40 cm) ausrollen. Den Teig mit dem Kaffee-Mix bestreichen, dabei einen Rand von ca. 1 cm frei lassen. Rechtecke der Länge nach von oben nach unten einmal falten und senkrecht in 2 cm breite Streifen schneiden. Diese Streifen erneut der Länge nach von unten nach oben bis etwa 2 cm einschneiden. Nun zu 10 Schnecken verknoten.

Die Schnecken auf das Backpapier legen und noch 30 Minuten gehen lassen. Das Ei verquirlen und die Schnecken damit bestreichen.



**3**

Den Backofen vorheizen (200°C Ober-Unterhitze / 180°C Umluft). Die Schnecken 5-7 Minuten goldbraun im Ofen backen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit nutella (15 g pro Schnecke) beträufeln.

Guten Appetit!

Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept