

## Schneckennudeln

### schwäbisches Backrezept

Hat nichts mit Nudeln zu tun – und von den Schnecken hat dieses Backwerk nur die Schneckenform. Die Zubereitung ist nicht ganz einfach, man benötigt einen Hefe-Blätterteig.

Zutaten für etwa 20 Schneckennudeln – 2 Backbleche voll:

#### Zutaten für den Hefeteig :

500 g Mehl,  
1 Würfel frische Hefe ( 42 g ),  
60 g Zucker,  
50 g weiche Butter,  
2 Eier,  
½ TL Salz,  
¼ l lauwarme Milch,  
abgeriebene Schale ½ Zitrone.

#### Zutaten für den Einwellteig :

50 g kalte Butter und etwa 30 g Mehl.

#### Sonstige Zutaten :

60 g zerlassene Butter,  
2 EL Zucker,  
1 gehäufte TL Zimt,  
100 g Sultaninen,  
2 Eigelb.

#### Zubereitung:

##### Zubereitung des Hefe-Blätterteiges :

Den Vorteig (das Dampferl) herstellen : Eine Tasse mit heißem Wasser ausspülen, 4 EL lauwarme Milch, 1 EL Mehl und 1 Prise Zucker hineingeben. Die Hefe hineinbröseln. Etwa 10 Min. gehen lassen. Inzwischen das Mehl in eine Rührschüssel sieben, Zucker und weiche Butter zugeben und rühren. Salz, Eier und Zitronenschale zugeben und mit der Küchenmaschine verkneten. Den Vorteig zugeben und mit so viel Milch wie erforderlich zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Rührschüssel mit einem Tuch bedecken und an einem warmen Ort 20 Min. gehen lassen. Dann 30 Min. kalt stellen.

Aus den Zutaten für den Einwellteig eine Butter-Mehl Masse herstellen und diese ebenfalls kalt stellen. Wenn der Einwellteig gut durchgekühlt ist, diesen auf bemehlter Unterlage mit gut bemehltem Nudelholz zu einer rechteckigen Platte ausrollen. (Da wünscht man sich eine Nudelrolle aus Marmor) Den Einwellteig wieder gut durchkühlen lassen.

Den gut gekühlten Hefeteig auf bemehlter Unterlage zu einem Rechteck ausrollen, das so lang wie der Einwellteig, aber doppelt so breit ist. Den Einwellteig auf die eine Seite des Hefeteiges legen und den Hefeteig über den Einwellteig klappen. Beide Teige zusammen zu einem doppelt so breiten Rechteck ausrollen. Die Teigmasse wieder gut durchkühlen lassen.

Dann die Teigplatte dreimal falten und wieder zu einer rechteckigen Platte ausrollen. Eventuell halbieren und zu zwei Teigplatten 30 cm x 50 cm ausrollen. Die Teigplatten mit flüssiger Butter bestreichen, Zimt und Zucker darüber streuen. Die Sultaninen darauf



## Rezepte > Backen > Rezept : Schneckennudeln

verteilen. Die Teigplatten von der langen Seite her einrollen. Mit einem scharfen Messer 2 cm hohe Stücke abschneiden. Die Scheiben mit der Schnittfläche nach unten auf ein mit Backfolie belegtes Backblech legen. Dabei mindestens jeweils 4 cm Abstand lassen.

Die Schnecken auf dem Backblech nochmals 5 Min. gehen lassen, dann mit Eigelb bepinseln. Im 40 °C vorgeheizten Backofen mit Ober- Unterhitze bei 180 °C die beiden Bleche nacheinander backen. ( Das zweite Blech inzwischen kühl stellen ).

Wer es ganz süß mag :

150 g Puderzucker mit 3 EL Wasser verrühren, unter rühren kochen, bis die Flüssigkeit glasklar ist und sich auf der Oberfläche eine Haut bildet. Diesen Zuckerguss mit einem Backpinsel auf die noch heißen Schneckennudeln pinseln.