

Schneckenkuchen

Für den Teig:

1/8 l Milch
1 Würfel Hefe
40 g Zucker
1 Päckchen Vanillin-Zucker
400 g Mehl
Salz
1 Ei
100 g Butter oder Margarine

Für die Füllung:

1/8 l Milch
1/ Teel. Zimt
2 Essl. Kakaopulver
300 g gemahlene Haselnüsse
1 Ei
50 g Haselnussplättchen
2 Essl. Aprikosenmarmelade
1 Essl. Puderzucker

Mehl für die Arbeitsfläche
Fett für die Form



Hefe in der lauwarmen Milch auflösen und zusammen mit Mehl, Zucker, Vanillezucker, Salz, Ei und Fett zu einem glatten Teig verarbeiten. An einem warmen Ort zugedeckt ca. 45 Minuten gehen lassen.

Für die Füllung Milch, Zucker, Zimt und Kakao aufkochen und gemahlene Nüsse dazugeben. Etwas abkühlen lassen und dann das Ei einrühren.

Teig auf bemehlter Fläche rechteckig ca. 30 x 40 cm ausrollen, die Nussmasse darauf verteilen und von der Längsseite her aufrollen. Die Rolle in ca. 4 cm dicke

Scheiben schneiden und dicht an dicht in eine gefettete Springform (26 cm Durchmesser) setzen. Und zugedeckt nochmals 15 Minuten gehen lassen.

Eigelb verquirlen und Kuchen damit bestreichen, 20 g Nussplättchen darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 175° Umluft oder 200° Ober- und Unterhitze 35-40 Minuten backen. Nach dem Erkalten den Rand des Kuchens mit der durch ein Sieb gestrichene Marmelade bestreichen, den Rand mit Nussplättchen bestreuen und den Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Ps: Schmeckt auch prima ohne den Marmeladenrand.

