

> Pistazienschnecken



ZUTATEN:

Für 4 Portionen

225 ml	Milch
80 g	Butter
½ Würfel	frische Hefe
500 g	Weizenmehl Type 405
75 g	NATURATA Rübenzucker
1 Prise	Salz
1	Ei
4 EL	Sahne
50 g	gehackte Pistazien
200 g	Pistazienmus
50 g	NATURATA Puderzucker
1 TL	NATURATA Vanille, gemahlen
1 Tafel	NATURATA Vollmilchschokolade

ZUBEREITUNG

1. Milch und Butter in einen Topf geben und leicht erwärmen. Frische Hefe einrühren.
2. Mehl, Zucker, Salz in eine Rührschüssel geben, Milch-Mischung sowie das Ei hinzufügen und alle Zutaten zu einem elastischen, glatten Teig kneten. Den Teig im Anschluss 45 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen.
3. Pistazienmus mit Puderzucker und gemahlener Vanille vermengen.
4. Hefeteig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, mit der Pistazienmasse bestreichen und von der langen Seite her aufrollen und die Rolle in 12 gleich große Stücke schneiden.
5. Die einzelnen Schnecken mit der Schnittkante nach oben in eine gebutterte Auflaufform legen, mit Sahne bestreichen und gehackten Pistazien bestreuen. Schnecken nochmals 15 Minuten gehen lassen.
6. Die Schnecken im vorgeheizten Backofen für ca. 25 Minuten bei 170 °C Umluft goldbraun backen.
7. Vollmilchschokolade über dem Wasserbad schmelzen und auf die abgekühlten Pistazienschnecken geben.
8. Wer es süßer mag, bestreut die Schnecken noch mit Puderzucker.

Zubereitungszeit: 1 Stunde **Ruhzeit:** 45 Minuten
Backzeit: 25 Minuten **Temperatur:** 170 °C Umluft



Abdruck honorarfrei

Belegexemplare erbeten