

Mandel-Schneckenkuchen mit Hagelzucker aus dem Thermomix®



© Mandel-Schneckenkuchen mit Hagelzucker - Rezepte mit Herz



65 Min + Wartezeit



leicht



12 Stücke

Cinnamon Roll in der XXL-Variante.

Wenn der Duft nach frisch gebackenen Hefeschnecken durch das Haus weht, dann ist die ganze Familie glücklich. Mit unserem Grundteig, sechs Füllungen und sechs Toppings stellt ihr euch kinderleicht eure Lieblings-Cinnamonrolls zusammen -

zusammengestellt in einem praktischen [E-BOOK zum Download!](#)

Holt euch jetzt euer Exemplar als Dankeschön für eure Treue!

Zum [Rezepte mit Herz E-BOOK "Cinnamon Rolls - 1 Teig 7x himmlischer Genuss"](#)

Im E-Book findet ihr folgende Rezepte:

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	Grundteig:	
<input type="checkbox"/>	300 g	Milch
<input type="checkbox"/>	20 g	Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe (7 g)
<input type="checkbox"/>	70 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	70 g	Butter
<input type="checkbox"/>	2	Eier
<input type="checkbox"/>	700 g	Mehl
<input type="checkbox"/>	5 g	Salz
<input type="checkbox"/>	Für die Füllung:	
<input type="checkbox"/>	200 g	blanchierte Mandeln
<input type="checkbox"/>	100 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	80 g	weiche Butter
<input type="checkbox"/>	2	Eier
<input type="checkbox"/>	1 Prise/n	Salz
<input type="checkbox"/>	Zum Bestreichen:	
<input type="checkbox"/>	1	Ei
<input type="checkbox"/>	5 g	Milch
<input type="checkbox"/>	30 g	Hagelzucker

Zubereitung

1. Hefeteig nach Grundrezept zubereiten und gehen lassen. Mixtopf spülen. Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen.
2. Mandelkerne in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 10 mahlen. An den Seiten herunterschieben, restliche Zutaten für die Füllung zufügen und alles 15 Sek./Stufe 5 cremig verrühren. Mixtopf spülen.
3. Hefeteig auf einem Bogen Backpapier ca. 5 mm dick zu einem Rechteck ausrollen. Mandelcreme auf dem Rechteck verstreichen und die Teigplatte der Länge nach mit einem Pizzaroller in ca. 5 cm breite Streifen schneiden.
4. 1 Teigstreifen von einer kurzen Seite aus zu einer Schnecke aufrollen. Übrige Streifen nacheinander anfügen und weiterrollen, sodass eine große Schnecke entsteht. Wenn diese zu groß zum Rollen wird, mittig auf einen Bogen Backpapier setzen. Restliche Teigstreifen vorsichtig um die Schnecke herumlegen und leicht andrücken.
5. Backpapier mit der Teigschnecke anheben und in eine Springform (26 cm Durchmesser) setzen. Backpapier ausrichten, überstehende Enden abschneiden. Mit einem Tuch abdecken und ca. 20 Min. gehen lassen.
6. Zum Bestreichen Ei und Milch in den Mixtopf geben und 1 Sek./Stufe 3 verquirlen. Schneckenkuchen damit bestreichen und gleichmäßig mit Hagelzucker bestreuen. Im heißen Ofen ca. 45 Min. goldbraun backen, dabei am Ende evtl. mit Backpapier abdecken. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Tipp:

Um gleichmäßig durchzubacken, sollte der Kuchen überall möglichst die gleiche Höhe haben. Bei Bedarf hoch stehende Teigstücke mit den Händen etwas in Form drücken.

Nährwertangaben

ca. 500 kcal - 13 g E - 23 g F - 60 g KH