

Nuss-Nougat-Schnecken am Stiel mit Cashew-Guss - Thermomix-Rezept®



© Nuss-Nougat-Schnecken am Stiel mit Cashew-Guss - Rezepte mit Herz



65 Min + Wartezeit



leicht



12 Stücke

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!](#)

Freut euch auf:

- Grundrezept Cinnamon Rolls
- Klassische Cinnamon Rolls mit Frischkäse-Guss
- Himbeer-Schnecken
- Kürbis-Zimtschnecken mit weißer Schokolade
- Mandel-Schneckenkuchen mit Hagelzucker
- Frischkäse-Schnecken mit Zitronen-Zuckerguss
- Nuss-Nougat-Schnecken am Stiel mit Cashew-Guss

Holt euch jetzt euer Exemplar als Dankeschön für eure Treue!

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

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"/> | Weitere Zutaten: | |
| <input type="checkbox"/> | 150 g | Nuss-Nougat-Creme |
| <input type="checkbox"/> | 1/2 TL | Zimt |
| <input type="checkbox"/> | 50 g | Pecannusskerne |
| <input type="checkbox"/> | 30 g | Honig |
| <input type="checkbox"/> | 30 g | weiche Butter |
| <input type="checkbox"/> | 1 Prise/n | Salz |
| <input type="checkbox"/> | 18 g | Zitronensaft |
| <input type="checkbox"/> | | Mehl zum Arbeiten |
| <input type="checkbox"/> | | außerdem 12 Holzstiele für Eis |
| <input type="checkbox"/> | | |
| <input type="checkbox"/> | | |

Zubereitung

1. Hefeteig nach Grundrezept zubereiten und gehen lassen. Mixtopf spülen. Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Teig in zwei Portionen teilen. Eine Teigportion auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick zu einem Rechteck ausrollen. Die Hälfte der Nuss-Nougat-Creme auf dem Rechteck verstreichen, mit der Hälfte des Zimts bestäuben. Pecannüsse im Mixtopf 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern und die Hälfte auf der Nuss-Nougat-Creme verteilen.
3. Teig eng zu einer kleinen Rolle aufrollen, in 6 Scheiben schneiden und auf das Backblech legen. Gesamten Vorgang wiederholen, Schnecken abdecken und ca. 20 Min. gehen lassen.
4. Mixtopf spülen, Ei und 5 g Milch darin 1 Sek./Stufe 3 verquirlen. Zimtschnecken damit bestreichen und jeweils mit einem scharfen, spitzen Messer vorsichtig seitlich in den Teig schneiden. In diesen Schnitt jeweils 1 Holzstiel hineindrücken. Nuss-Nougat-Schnecken im heißen Backofen ca. 30 Min. goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
5. Für den Guss die Cashewkerne mit kochendem Wasser übergießen und ca. 15 Min. quellen lassen. Cashews abgießen, mit 30 g Milch, Honig, Butter, Salz und Zitronensaft in den Mixtopf geben und 20 Sek./Stufe 4 mixen. Bei Bedarf zwischendurch mit dem Spatel vom Rand herunterschieben und weitermixen. Guss auf die Nuss-Nougat-Schnecken träufeln und vor dem Servieren trocknen lassen.

Unser Tipp für Euch: Die Eisstäbchen bekommt ihr in der Haushaltsabteilung von gut sortierten Supermärkten oder im Internet, z. B. bei www.amazon.de

Mini-Rolls: Auch ohne Stiel machen die Schnecken eine super Figur. Und mit ihrer feinen Nuss-Nugat-Füllung sind sie besonders bei Kindern der absolute Hit

Nährwertangaben

ca. 475 kcal - 10 g E - 20 g F - 61 g KH