



MANDEL- SCHNECKEN KUCHEN

ZUTATEN

Teig

400 g Mehl
40 g Zucker
20 g Hefe
80 g Butter
200 g Milch
1 Ei
1 TL Zimt
1 Prise Salz

Füllung

100 g Butter
gemahlene Mandeln von oben
80 g Zucker
1 EL Zimt

Guss

100 g Zucker
3-4 EL Zitronensaft

ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten zusammen in den Mixtopf geben und 2 Min/Knetfunktion. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen. Der Teig sollte auf das Doppelte aufgehen.
- Butter 2 Min/50°C/Stufe 2 auflösen.
- Gemahlene Mandeln, Zucker, Zimt zugeben und 20 Sek./Stufe 3 verrühren.
- Teig zu einem Quadrat ausrollen.
- die Mandelmasse darauf verstreichen.
- Den Teig von der langen Seite her aufrollen.
- Die Rolle in 6cm breite Stücke schneiden.
- Die Stücke in ein mit Backpapier ausgelegte Springform legen.
- Backen: 180°C ca. 25 Min.

Mixtopf spülen und trocknen!

- Zucker 10 Sek/Stufe 10 pulverisieren.
- 3-4 EL Zitronensaft zugeben und 5 Sek./Stufe 5 vermischen.
- Guss über die warmen Schnecken verteilen.

Genussmix.ch