



# 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
- 120 g Mandel
- 80 g Zucker
- 1 EL Zimt

### Guss

- 100 g Zucker
- 3-4 EL Zitronensaft

## ZUBEREITUNG

- 120 g Mandeln für die Füllung in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 10 mahlen und umfüllen.

### Teig

- Alle Zutaten zusammen in den Mixtopf geben und 2 Min/Knetfunktion. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen. Der Teig sollte auf das Doppelte aufgehen.

### Füllung

- 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