

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



### Schneckenudel

#### Zutaten

(4 Personen)

Teigmischung:

- 42 g Germ
  - 250 ml lauwarme Milch
  - 400 g glattes Mehl
  - 40 g Kristallzucker
  - 8 g Vanillezucker
  - 40 g zerlassene Butter
  - 1 Ei
  - Prise Salz
- 
- Zerlassene Butter
  - Zimt
  - Zucker
  - 250 g Walnüsse gehackt

## Zubereitung

Alle Zutaten der Teigmischung gut verrühren und eine Stunde lang bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Danach den Teig auf ausreichend Mehl ausrollen bis er 5mm dick ist. Diesen gut mit zerlassener Butter einpinseln.

Mit Zimt und Zucker bestreuen und Walnüsse darüber streuen. Den Teig einrollen und die Schnecken in Stücke schneiden. Die Schnecken auf der Unterseite in zerlassene Butter eintunken und anschließend in eine feuerfeste und mit Butter eingestrichene Form setzen.

Danach 1/2 h Stunde bei 150 Grad im Ofen bei Ober- und Unterhitze backen.

Großzügig mit Zimtzucker bestreuen und servieren.