



Zutaten für ca. 8 Portionen:

- 15 Ferrero Küsschen
- 500 g Mehl
- 7 g Trockenbackhefe
- 250 ml Milch
- 180 g Butter (weich)
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 1 EL Backkakao
- 30 g gehackte Haselnüsse
- Puderzucker (zum Bestäuben)
- Mehl (zum Bestäuben)

Schwierigkeitsgrad:

Zubereitungszeit: ca. 40 min.

Backzeit: 20 min.

Ruhezeit: 180 min.

So wird's gemacht:

1. 1/3 der Butter würfeln und zusammen mit der Milch in einen kleinen Topf geben. Beides erwärmen, bis die Mischung lauwarm und die Butterwürfel geschmolzen sind. In der Zwischenzeit Mehl, Zucker, Salz und die Trockenhefe in der Rührschüssel der Küchenmaschine mit den Knethaken kurz vermengen.

2. Milch-Butter-Mischung und die Hälfte der Eier zu den trockenen Zutaten geben und mit den Knethaken der Küchenmaschine alles bei geringer Geschwindigkeit zu einem groben Teig vermengen. Die Geschwindigkeit erhöhen und für ca. 5 – 6 Min. vermengen, bis ein geschmeidiger und elastischer Teig entsteht. Den fertigen Teig zu einer Kugel formen, und die Schüssel mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken. Den Teig ca. 2 Std. ruhen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.

3. In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten. Dafür die Ferrero Küsschen im Zerkleinerer zu einer Creme vermengen. Die restliche Butter mit Kakaopulver und der Creme in einer kleinen Schüssel vermengen.

4. Den Teig nach der Ruhezeit auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einem ca. 40 x 50 cm großen Rechteck ausrollen. Dabei sollte die längere Seite nach unten zeigen. Von rechts nach links werden 2/3 des Teigs mit der Füllung bestrichen und 1/3 frei gelassen. Das nicht bestrichene Drittel wird nach innen in die Mitte geklappt und von der rechten, bestrichenen Seite bedeckt. Zur leichteren Weiterverarbeitung den gefüllten Teig auf ein Blech legen und für 20 Min. im Kühlschrank kaltstellen.

5. Nach der Ruhezeit wird der Teig mit Hilfe des Nudelholzes noch etwas flacher ausgerollt. Mit einem Messer oder Pizzaschneider kann das Rechteck nun längs in 8 gleich dicke Stränge geschnitten werden. Die Stränge werden anschließend einzeln aufgerollt, und das Ende der Schnecke auf der Unterseite versteckt. Die fertigen Schnecken werden kreisförmig in eine mit Backpapier ausgelegte runde Backform platziert und ruhen locker abgedeckt mit einem Geschirrtuch, für ca. 1 Std. Nach dem Ruhen sollten sich die Schnecken berühren.

REZEPT

Schoko-Haselnuss-Schnecken mit Ferrero Küsschen

6. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Das Ei in einer kleinen Schüssel verquirlen, und die 8 Schnecken damit bestreichen. Mit den gehackten Haselnüssen bestreuen. Die Schnecken für ca. 18 – 20 Min. im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Stufe goldbraun backen. Dabei darauf achten, dass die Haselnüsse nicht zu dunkel werden, ansonsten die Form mit Aluminiumfolie abdecken. Nach dem Backen kurz abkühlen lassen. Anschließend mit Puderzucker bestreuen und warm servieren. Guten Appetit!