LZ-Rheinland

Artikel vom 29.01.2025 · Ausgedruckt am 13.11.2026, 07:23 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/schoko-hefeschnecken-mit-nougat-fuellung

Schoko Hefeschnecken mit Nougat-Füllung



Foto: Julia Ernsting

Zutaten (für 16 Stück):

Teig:

350 g Mehl,

50 g Kakao,

1 Würfel Hefe,

50 g Zucker,

250 ml Milch,

60 g Butter (zimmerwarm),

1 Prise Salz,

1 Ei (zimmerwarm),

60 g Schokodrops.

Füllung:

200 g Nuss-Nougat,

50 g gemahlene Haselnüsse.

Guss:

50 g Zartbitterkuvertüre.

Zubereitung:

Mehl und Kakao in einer Schüssel mischen. In der Mitte eine Kuhle machen. 100 ml Milch

lauwarm erwärmen. Die Hefe hineinbröseln und verrühren. Die Hefe-Milch-Mischung in die Kuhle geben und mit 10 g Zucker und etwas Mehl vom Rand zu einem Vorteig verrühren. Den Vorteig 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Bis auf die Schokodrops die restlichen Zutaten für den Teig dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Hefeteig nochmals rund 30 Minuten gehen lassen, bis er deutlich größer geworden ist. Die Schokodrops von Hand unterkneten. Den Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsplatte etwa 1 cm dick ausrollen. Die Nougatmasse erwärmen bis sie weich ist und so auf dem Teig verstreichen. Mit den gemahlenen Haselnüssen bestreuen. Den Hefeteig der Länge nach einrollen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig in circa 2 cm dicke Scheiben schneiden und auf das Backblech legen. Die Schnecken etwa 20 Minuten backen bis sie gar sind, aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Die Zartbitterkuvertüre schmelzen und die Schnecken damit dekorieren.

Julia Ernsting