

Der dritte Advent ist vorbei und meine Liste an Dingen, die ich in der Adventszeit machen wollte, liegt ähnlich unbewältigt vor mir, wie der Mürbteig für die Weihnachtsplätzchen in meinem Kühlschrank. Statt Besinnlichkeit und Gebäck ist Jahresendstress auf unserem Plätzchenteller.



Mandelschnecken auf dem heißen Blech. (Foto Schlimme Helena)

Ich habe die Macke, bei besonders großem Stress, mir Backbücher anzuschauen. Backen ist für mich Entschleunigung. Zum Glück für die Familie. Zum Glück für euch; denn nur so bin ich auf die cremig-süßen Mandelschnecken gestoßen, deren Rezept ich für euch ausprobiert

habe.

Mandel- oder auch Marzipanschnecken

Im neuen Backbuch von Magnus Nilsson „[The Nordic Baking Book](#)“*, das bislang nur auf Englisch erschienen ist, bin ich auf ein Hefeschnecken-Rezept gestoßen, das ein prima Ersatz für fehlende Plätzchen ist.



Mit einer Mandelfüllung aus Marzipan, Butter und Zucker ist es eine Abwandlung der bekannten Zimtschnecken, der Kanelbullar. Und mit deutlich weniger Aufwand verbunden als das meiste Backwerk. Kein Wunder, dass ich sie in der Adventszeit bereits zwei Mal gebacken habe.

Zutaten für 10 Marzipanschnecken

Für den Hefeteig

160 ml Milch

75 g Butter

½ EL gemahlener Kardamom

25 g frische Hefe

1 Ei

65 g Zucker

½ TL Salz

375 g Mehl Typ 550

Für die Mandelfüllung

70 g Marzipan

70 g weiche Butter

70 g Zucker

Geschmolzene Butter zum Bestreichen

Zubereitung:

1. Milch mit Kardamom und Butter vorsichtig erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist.
Zur Seite stellen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
2. Die Hefe in die Kardamommilch bröckeln und unter Rühren darin auflösen.
3. In einer Schüssel alle Zutaten für den Hefeteig geben und etwa 10 Minuten lang durchkneten, mindestens jedoch bis der Teig sich von der Schüssel löst.
Gegebenenfalls noch löffelweise Mehl hinzugeben, falls der Teig zu sehr klebt.
4. Teig zugedeckt an einem warmen Ort 40 Minuten gehen lassen, bis er die doppelte Größe erreicht.
5. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig nochmals gut durchkneten und dann dünn

ausrollen.

6. Die Zutaten für die Füllung mit dem Mixer so lange verrühren, bis es keine Marzipanstückchen mehr gibt und alles eine weiche Masse ist.
7. Die Füllung auf den ausgerollten Teig streichen und den Teig von der langen Seite her fest aufrollen. In zehn Schnecken schneiden und zugedeckt abermals 25 Minuten gehen lassen. 10 Minuten vor Ende den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
8. Die Schnecken 14 Minuten backen, bis der Teig goldbraun ist. Mit geschmolzener Butter bestreichen. Warm oder kalt servieren.



Fertige Mandelschnecke nach schwedischem Rezept, wohl bekomm's!

God aptit!

Schlimme Helena

**Partnerlink*