

Das Beste an Hefeschnecken ist, dass, wenn man ein Lieblingsrezept hat, man dieses in unzähligen Varianten zubereiten kann. Je nachdem, was zuhause noch vorrätig ist. Und weil ich mehrere angebrochene Gläser Nuss-Nugat-Creme hatte, war ich auf der Suche nach Nutellaschnecken.



Hefeschnecken mit Schokolade, nach einem Rezept von Brontë Aurell.

Das Problem bei den meisten Rezepten für Hefeschnecken mit Nutella ist, dass die Füllung verbrennt, wenn man den Hefeteig lediglich mit Nutella bestreicht, und das Ergebnis nicht schokoladig ist, sondern bitter. Die Lösung dafür fand ich in den Schokoladenschnecken aus Brontë Aurells Backbuch „[Fika und Hygge - Skandinavisch backen](#)“.

Der Trick ist, dass man den Schokoaufstrich zu einer Paste mit ein wenig gehackter Schokolade verarbeitet. Die Paste mit Schokostückchen verhindert, dass die Füllung verbrennt.



## **Zutaten für 16 Hefeschnecken**

### **Für den Teig:**

- 13g trockene oder 25g frische Hefe
- 250 ml lauwarme Milch
- 80 g geschmolzene Butter
- 40 g Zucker
- 400-500 g Mehl Typ 550
- 2 TL gemahlener Kardamom
- 1 TL Salz
- 1 verquirltes Ei

### **Für die Füllung:**

- 50 g zimmerwarme Butter
- 75 g Vollrohrzucker
- 1 EL Mehl
- 50 g gehackte Schokolade
- 4 gehäufte EL Nuss-Nugat-Aufstrich

### **Zum Bestreichen:**

1 verquirltes Ei

2-3 EL Zuckerrübensirup

Gehackte Nüsse nach Belieben

### **Zubereitung:**

1. Hefe und Milch miteinander vermischen. Wenn man frische Hefe verwendet, so sollte diese sich vollständig auflösen und kann dann gleich weiter verwendet werden. Getrocknete Hefe sollte zugedeckt in der Milch an einem warmen Ort 15 Minuten vorgehen.
2. In einer Rührschüssel Hefemilch und Butter miteinander vermischen. In einer weiteren Schüssel alle trockenen Zutaten und 400 g Mehl miteinander vermengen. Nun das Mehlgemisch schrittweise unter die Hefemilch kneten. Zwischendurch das Ei hinzugeben und dann die restliche Mehlmischung. Alles sollte am Ende ein leicht klebriger Teig sein, der nicht zu trocken ist und gut 5 Minuten lang geknetet wurde.
3. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort zur doppelten Größe aufgehen lassen, was etwa 30-60 Minuten dauern kann.
4. Währenddessen in einer Rührschüssel alle Zutaten für die Füllung vermischen und zur Seite stellen.
5. Den aufgegangenen Hefeteig kurz durchkneten und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zur Größe eines Backblechs ausrollen. Sollte er zu klebrig sein,

gegebenenfalls noch etwas Mehl unterkneten. Meist reicht es jedoch, wenn man den Hefeteig vor dem Ausrollen mit etwas Mehl besprenkelt.

6. Die Paste gleichmäßig auf den ausgerollten Teig verstreichen, gehackte Schokolade darüber streuen und von der langen Seite zu einer festen Rolle aufrollen. Rolle in 16 gleiche Teile schneiden und die Schnecken entweder einzeln auf ein Blech mit Backpapier legen oder in eine passende Backform dicht nebeneinander. Nochmals 20 Minuten mit einem Küchentuch bedeckt gehen lassen.
7. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen und die Chokladbullar mit einem verquirlten Ei bestreichen. Im Ofen ca. 10 Minuten goldbraun backen.
8. Die Schnecken sofort aus dem Ofen nehmen, mit Zuckerrübensirup bestreichen und nach Belieben mit gehackten Nüssen bestreuen. Warm oder kalt servieren.



Leckere Hefeschnecke mit Schokoladenfüllung - guten Appetit!

**God aptit!**

*Schlimme Helena*

\*Partnerlink