

Walnuss-Schnecken mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für 8 Stück:

Für den Hefeteig:

400 g Mehl
1½ EL Trockenhefe
1 EL Zucker
1 Prise Salz
250 ml lauwarme Milch
90 g flüssige Butter
1 Ei

Für die Walnussfüllung:

100 g weiche Butter
150 g gehackte Walnüsse
90 g brauner Zucker
1 TL Zimt

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Für Deko und Eierlikörguss:

120 g Puderzucker
50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
Eine Handvoll Walnüsse

Zubereitung

Für den Hefeteig Mehl in eine Schüssel sieben. Hefe, Zucker und Salz untermischen. Milch sowie flüssige Butter zufügen und alles mit den Knethaken der Küchenmaschine ca. 10 Min. zu einem glatten Hefeteig verarbeiten. Teig mit einem Küchentuch bedecken und ca. 60 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eine Springform (Ø 22 cm) fetten. Für die Nussmasse weiche Butter, Walnüsse, Zucker und Zimt verrühren. Den Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten. Zu einem Rechteck (ca. 30 x 40 cm) ausrollen und mit der Walnussmasse bestreichen, hierbei ringsum einen ca. 1,5 cm breiten Rand frei lassen. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör gleichmäßig auf der Nuss-Mischung verteilen und Teig von der langen Seite her aufrollen. Quer in 8 Schnecken teilen. Die Schnecken mit den Schnittflächen nach oben und unten in die Form legen. Das Ei leicht verquirlen und die Rollen damit bestreichen. Schnecken im Ofen in 30–40 Minuten goldbraun backen und etwas abkühlen lassen.

Für den Guss VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit Puderzucker glattrühren. Die Walnuss-Schnecken rundherum gleichmäßig hiermit einstreichen. Den Guss kurz antrocknen lassen und erneut bestreichen.



[Link zum Rezept: Walnuss-Schnecken mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2021 (1/2021)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de