



Kalifornische Walnuss-Doppelschnecken



Zubereitung:

1. Für den Plunderteig alle Zutaten außer der Butter vermengen, mit etwas Mehl bestäuben und für etwa 8 Stunden im Kühlschrank kaltstellen. Den Teig auf 5 cm ausrollen und 10 min ruhen lassen. In die Mitte 2 dünne Scheiben Butter legen, den Teig darüber legen und ausrollen. Nun den Teig zweimal falten und wieder ausrollen. Das Ganze noch einmal wiederholen, bis die Butter in den Teig eingearbeitet ist. Den Teig mit Folie bedecken und ca. 30 Minuten im Kühlschrank kaltstellen.

2. Plunderteig auf die Größe 100 x 40 cm ausrollen. Alle Zutaten für die Walnussfüllung mischen und mit etwas Vanillezucker und Zimt abschmecken. Die Füllung auf den Teig streichen, aufrollen und in 4 cm breite Schnecken aufschneiden. Bei 200 Grad Celsius im vorgeheizten Backofen goldbraun backen. Etwas Puderzucker mit Wasser oder Weinbrand verrühren, bis eine dickflüssige Glasur entsteht. Nach dem Backen die Schnecken etwas auskühlen lassen, dann mit der Glasur bestreichen und mit einigen Walnusshälften verzieren.

Zutaten für 25 Portionen :

Plunderteig:

1000 g Weizenmehl Type 405
120 g Zucker
120 g Butter
200 g Eier
500 ml Milch
80 g Hefe
15 g Salz
je 1 TL Zitrone, Vanille

Füllung:

200 g Zucker
500 g Brösel
1 kg geröstete, gehackte Walnuskerne
1300 ml Wasser
Zimt, Vanillezucker

Außerdem:

Puderzucker, Wasser
Walnusshälften