

Schneckennudeln	
<p>Zutaten:</p> <p>Teig: 500g Mehl 250g lauwarme Milch 75g Zucker 80g Butter 30g Hefe 1Prise Salz 1 Ei</p> <p>Füllung: 50g zerlassene Butter 2 EL Zucker und Zimt Mischung</p> <p>zum bestreichen 1 Eigelb</p> <p>Glasur: 100g Puderzucker 1 EL Wasser</p>	<p>Zubereitung:</p> <p>Vor Beginn der Zubereitung den Backofen auf 200 Grad vorheizen.</p> <p>Teig:</p> <p>Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und zu einem Hefeteig verkneten. 30 Minuten gehen lassen und dann zu einem Rechteck auswellen.</p> <p>Füllung:</p> <p>Butter zerlassen und mit Zucker und Zimt vermischen und auf dem Hefeteig verteilen.</p> <p>Den Teig aufrollen und in 3 cm dicke Scheiben schneiden. Weitere 10 Minuten auf dem Backblech gehen lassen.</p> <p>Mit dem Eigelb bestreichen und für ca. 25 Minuten backen.</p> <p>Glasur: Guss herstellen und auf die noch heißen Schneckennudeln streichen</p>

Eine weitere Variante kann auch sein, dass man in die Füllung noch Rosinen verwendet. Dann sind es Schwäbische Schneckennudeln.

**Viel Spaß beim backen.
Und einen Guten Appetit.**

