

Karamell-Schnecken mit Pekanuss

Für 18 Schnecken

Für den Teig	1 Bio-Orange	35 g Vollkorn-Haferflocken
35 g Muscovado-Zucker	1,5 TL Salz	325 ml Milch
2 Eier	550 Weizenmehl, Type 405	7 g Trockenhefe
75 g kalte Butter, gewürfelt	Für den Sirup	250 ml Ahornsirup
125 g Butter	150 g Muscovado-Zucker	Für die Füllung
100 g Pekannüsse, gehackt	50 g Muscovado-Zucker	1 EL Zimt

zusätzlich:

Butter

Achtung: Sie brauchen 18 Backförmchen von ca. 5 cm Durchmesser und 3-4 cm Höhe Die Orange heiß abwaschen, abtrocknen und etwas Schale abreiben.

In einer kleinen Schüssel Haferflocken, Muscovado-Zucker, Orangenschale und Salz mischen. Die Milch in einem Topf erwärmen und über die Haferflockenmischung gießen, 10 Minuten stehen lassen.

Die Eier ins Haferflocken-Milch-Gemisch einschlagen.

Mehl und Hefe in eine Schüssel geben, die Haferflocken-Mischung hinzugeben und alles mit einem Handrührgerät mit Knethaken oder der Küchenmaschine kneten, bis der Teig weich und geschmeidig ist. Nach und nach die kalte Butter in kleinen Stücken dazugeben und alles ca. 5 Minuten lang kneten (evtl. noch etwas Mehl zugeben, falls der Teig zu feucht ist). Anschließend den Teig mit der Hand auf der Arbeitsfläche kurz kneten und zu einer Kugel formen.

Eine Schüssel mit Butter ausfetten, den Teig einlegen und mit einem fechten Geschirrtuch bedecken. Ca. 45 Minuten den Teig bei Zimmertemperatur gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

Den gegangenen Teig noch einmal von Hand sanft durchkneten und nochmals 15 Minuten abgedeckt in der Schüssel stehen lassen.

Ahornsirup mit Butter in einem Topf erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Dann den Topf vom Herd ziehen und den Zucker untermischen. Alles etwas abkühlen und eindicken lassen.

Den Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Jeweils etwa 2 EL Sirupmischung in die Backförmchen geben, darauf jeweils 1 EL gehackte Pekannüsse.

Den Teig auf eine Größe von 50 x 30 cm ausrollen. Den Teig bis auf einen 1 cm am Rand mit der restlichen Sirupmischung bepinseln, anschließend mit Zucker und Zimt bestreuen.

Dann den Teig wie einen Teppich aufrollen und in etwa 3 cm breite Stücke schneiden, diese mit der Schnittfläche nach oben in die Förmchen legen. Die Förmchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Im vorgeheizten Ofen die Schnecken ca. 20-25 Minuten goldbraun backen.

Sobald sie aus dem Ofen kommen, müssen die Förmchen auf den Kopf gestellt werden, damit der Sirup nicht fest wird und die Nüsse nicht in der Form kleben bleiben. Nach 5 Minuten, wenn die Förmchen etwas abgekühlt sind, können sie entfernt werden. Falls nötig, restliche Nüsse und Sirup mit einem Löffel aus der Form holen und über die Schnecken geben.

Cynthia Barcomi am 17. März 2017