

## Schwäbische (Nuss) Schneckennudeln

### **Hefeteig:**

500 g Mehl  
90 g Zucker  
110 g Butter  
250 ml Milch  
1 Ei  
½ Würfel Hefe oder 1 Pck. Trockenhefe

### **Füllung:**

200 g gem. Mandeln  
100 g Zucker  
50 g Rosinen  
2 Tlf. Zimt  
2 Tlf. Kakao  
1 Becher Sahne

- Hefeteig 30 Minuten gehen lassen
- Sahne schlagen und restliche Zutaten für Füllung zugeben
- Teig ca. 1 cm dick auswalken, mit Butter bestreichen
- Füllung aufstreichen, aufrollen
- 2 cm dicke Scheiben (Schnecken) schneiden
- Nochmals 15 Min. gehen lassen
- Bei 190 Grad 15 – 20 Min. backen

Gutes Gelingen!

Elke