



Walnuss-Schnecken-Kuchen mit Heidelbeeren



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	370 kcal/ 1551 kJ	
Eiweiß:	7,7 g	Fett: 18 g
Kohlenhydrate:	44 g	

Zubereitungszeit:

ca. 1 Stunde + Gehzeit

Zubereitung:

1. Walnüsse fein mahlen. Mehl mit Hefe, Zucker, Vanillezucker und Walnüssen in einer Schüssel mischen. Milch, Ei, Eigelb und Butter zugeben und mit einem Handmixer zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

2. Für die Füllung Walnüsse in einem elektrischen Zerkleinerer nicht zu fein zermahlen. Eiweiß halb steif schlagen, dabei Zucker und Vanillezucker zugeben. Walnüsse untermengen und zum Schluss die Heidelbeeren untermischen.

3. Hefeteig kurz durchkneten. Auf bemehlter Fläche zu einem Rechteck (ca. 30x45 cm) ausrollen. Die Walnuss-Masse darauf verteilen und dabei an den Längsseiten einen Rand frei lassen. Den Teig von der Längsseite her aufrollen. Rolle in ca. 8 Stücke schneiden.

4. Den Boden einer Springform (ca. 24 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Die Teigrollen mit der Schnittkante nach oben hineinsetzen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) ca. 30 Minuten backen. Auskühlen lassen.

5. Puderzucker mit Wasser zu einem Guss verrühren. Den Kuchen damit bepinseln und mit Heidelbeeren und Walnüssen bestreuen.

Zutaten für 16 Portionen :

Für den Hefeteig

- 80 g kalifornische Walnüsse
- 500 g Mehl
- 2 Päckchen Trockenbackhefe
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 250 ml Milch (zimmerwarm)
- 1 Ei (M)
- 2 Eigelb (M)
- 80 g zerlassene Butter

Für die Füllung

- 200 g kalifornische Walnüsse, geröstet
- 2 Eiweiß (M)
- 75 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 150 g Heidelbeeren (frisch oder TK)

Zum Verzieren

- 100 g Puderzucker (gesiebt)
- 5 TL Wasser
- einige frische Heidelbeeren
- einige grob gehackte, geröstete kalifornische Walnüsse