Schneeflocken mit Nussfülle

Anleitung

1. Für den Teig alle Zutaten auf Zimmertempertur bringen und zu einem glatten Teig mischen.

2. Diesen Teig gut eine Stunde bei Raumtemperatur abgedeckt rasten lassen.

3. In der Zwischenzeit die Fülle zubereiten: Dafür alle Zutaten miteinander mischen. Gegebenenfalls auch geschmacklich noch erweitern – zum Beispiel mit Rosinen, Cranberries, etc.

4. Den Teig in Ei-große Teile teilen und rund auswalken. Dünn mit Fülle bestreichen und einen zweiten Teigrundling darüberlegen. Die Ränder einschneiden.

5. Achtung: Mittelteil von ca. 1 cm muss erhalten bleiben, dann drehen und jeweils zwei gedrehte Stränge zusammendrücken.

6. Gebacken werden die Schneeflocken bei 180 Grad für ca. 20 Minuten. Zum Schluss mit Staubzucker bestreuen.

Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten

Benötigte Zutaten

Teig	
500 g	Mehl
100 g	Zucker
60 g	Premium Teebutter
1 Pkg.	Trockengerm
250 ml	Premium Alpenmilch
1	Ei
	Zitronenschalenabrieb (gerieben)
Nussfülle	
200 g	Haselnüsse (oder Walnüssen geröstet/gerieben)
1 TL	Zimt
3 EL	Honig
3 EL	Premium Alpenmilch
2 EL	Marmelade
etwas	Rum