

SCHNECKENNUDELN MIT [DIE SÜSSE SUSI](#) ORANGENGLASUR FÜR 50 KLEINE SCHNECKENNUDLN

Zutaten für den Hefeteig:

500 g Mehl, 1 Würfel Hefe, 100 g Butter, 60- 80 g Zucker, 2 Eier, 1 Tasse Milch,
1 Prise Salz

Zutaten für die Füllung:

Butter, Zucker, Zimt, Mohn, gemahlene Mandeln oder Haselnüsse nach Belieben

Zutaten für die Glasur:

Puderzucker, Saft von 1-2 [DIE SÜSSE SUSI](#) Orangen

Zubereitung:

ALLE ZUTATEN MÜSSEN ZIMMERTEMPERATUR HABEN!

- Das Mehl in eine Rührschüssel geben. Mit der Hefe, etwas Zucker und etwas Milch, in der Mitte des Mehls einen VORteig anrühren. Diesen an einem lauwarmen Ort 15 Minuten abgedeckt ruhen lassen.
- Ist der Vorteig aufgegangen knetet man die restlichen Zutaten unter.
- Das Unterkneten sollte mit Gefühl geschehen, also nicht zu viel Milch einrühren!
- Den fertigen Teig in der Rührschüssel ruhen lassen, mindestens 1 Stunde.
- Für die Glasur die [DIE SÜSSE SUSI](#) Orangen auspressen, den Saft sieben und mit dem Puderzucker verrühren, sodass es einen dickflüssigen Brei ergibt, der sich schön streichen lässt.
- Nachdem der Teig schön gegangen ist, den Teig in 3 bis 4 gleich große Stücke portionieren. Die erste Teigmenge auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und dünn auswellen in ein Rechteck. Den ausgewellten Teig mit zerlassener Butter, Zucker, Zimt und Nüssen oder Mohn dünn bestreichen.
- Den Teig zu einer Schlange einrollen und dünne Scheiben abschneiden. Diese Scheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.
- In der Art mit dem restlichen Teig weiterverfahren.
- Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Ist das Blech mit Schneckenudeln voll, dieses in den Backofen schieben und 10 bis 15 Minuten hellgelb bis goldgelb backen.
- Backblech aus dem Ofen nehmen und jede einzelne Schneckenudel mit der Glasur bepinseln und zum Trocknen auf ein Gitter stellen.

GUTES GELINGEN!