



Schoko-Nuss-Twists

Zubereitungszeit: 100 Minuten

Grundmenge: 8 Twists

Zutaten Teig:

- 300 g Weizenmehl Type 405
- 65 g Zucker
- 21 g Hefe, frische
- 90 g Butter
- 50 ml Milch, lauwarm
- 2 Eier
- 1/4 TL Salz



Zutaten Füllung:

- 100 g Nutella
- 20 g Nüsse, gehackt

Sonstiges:

- 2 Muffin-Bleche oder Silikon-Muffinförmchen
- Pizzaroller
- Puderzucker

Zubereitung:

1. Hefe in der lauwarmen Milch auflösen
2. Mehl, Eier, Salz, Zucker und Hefemilch in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und 5 Minuten auf Stufe 1 durchkneten lassen
3. Butter in Flocken hinzugeben und Teig nochmals ca. 5 Minuten durchkneten lassen, bis er sich vom Schüsselrand abhebt
4. Teig bedecken und 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen
5. Nutella in ein warmes Wasserbad stellen
6. Anschließend den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in zwei gleichgroße Portionen aufteilen
7. Eine Teighälfte möglichst rechteckig ausrollen (ca. 8mm dick)
8. Nutella gleichmäßig auf dem Teig verstreichen und mit den Nüssen bestreuen
9. Zweite Teighälfte auf die gleiche Größe auswellen und auf die erste Hälfte legen. Leicht mit dem Wellholz andrücken
10. Mit dem Pizzaschneider etwa 2,5 cm breite Streifen entlang der kurzen Teigseite schneiden
11. Teigstreifen in sich verdrehen und im Kringle in die Muffinformen legen
12. Backofen auf 180°C umluft vorheizen und die Twists dann ca. 15 Minuten backen
13. Etwas abkühlen lassen, aus der Form nehmen und mit Puderzucker bestäuben