Nusssherzen / Nussschnecken

Der Beitrag enthält Werbung für Tanjas glutenfrei.
Durch die herzige Form schmecken die Nussschnecken gleich doppelt lecker und sind ein toller Hingucker zugleich! Saftig und zart zugleich!

glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, sojafrei, eifrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende

Für etwa 10 Stück

Für den Teig:
1/2 Würfel Frischhefe ODER 1 P. Trockenhefe
200g Milch (ggf. laktosefrei), lauwarm (28 – 30 Grad)
250g (1 Packung) Backmischung PITA & WRAPS von Tanjas glutenfrei
75g Magerquark (ggf. laktosefrei)
25g Butter (ggf. laktosefrei), flüssig ODER 1 EL Speiseöl
25g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 Pr. Salz

Für die Nussfüllung:
80g Nüsse, Mandeln oder Erdmandelflocken, gemahlen
30g Zucker
1 P. Vanillezucker

35g Sahne (ggf. laktosefrei)
15g glutenfreie Semmelbrösel (ggf. laktosefrei)
50g Samt-Aprikosenkonfitüre
1/2 TL Zimt

Außerdem:
Glutenfreies Mehl, z.B. helles Reismehl, für die Arbeitsfläche
Milch (ggf. laktosefrei) zum Bepinseln
etwa 50g Samt-Aprikosenkonfitüre

1. Den Backofen für den Aufgehvorgang vorbereiten. Den Ofen für 10 Minuten auf 50 Grad Ober- und Unterhitze aufheizen. Anschließend den Backofen ausschalten.
2. Alle Zutaten für die Nussfüllung verrühren und beiseitestellen.
3. Die Hefe, egal ob Frisch- oder Trockenhefe, in der lauwarmen Milch auflösen. Alle Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben, auch die Hefemilch und 30 Sekunden auf niedriger Stufe, dann 3 Minuten auf mittlerer Stufe kneten.
4. Die Arbeitsfläche bemehlen, den Teig darauf geben und rundum bemehlen. Mit einer Teigrolle zu einem Rechteck von etwa 20 x 30cm ausrollen.
5. Den Teig gleichmäßig mit der Nussfüllung bestreichen und jeweils von der Breitseite her zur Mitte aufrollen. Teigscheiben mit etwa 2cm Dicke von der Rolle abschneiden und die untere Rundung nach unten fomen und spitz zusammendrücken. Teiglinge auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und jeweils den Teigrand mit Milch bepinseln.
6. Nun die Backofentemperatur prüfen, es sollte eine Temperatur um 30 Grad bestehen. Achtung, ab 37 Grad arbeitet die Hefe nicht mehr! Die Teiglinge im lauwarmen Backofen 30 Minuten aufgehen lassen. Anschließend aus dem Ofen nehmen, mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und bei Zimmertemperatur ruhen lassen, bis die Ofentemperatur erreicht ist. Unterdessen den Backofen auf 180 Grad Umluft oder 200 Grad Ober- und Unterhitze aufheizen. Tipp: Die Backwaren werden bei Umluft schöner.

7. Die Teiglinge in den vorgeheizten Ofen einschieben und in etwa 25 – 28 Minuten backen. Anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
8. Die Herzen mit Aprikosenkonfitüre bepinseln und in eine Kunststoffbox geben.

Tipp zur Aufbewahrung: Am Backtag schmecken die Nussherzen am besten. Am nächsten Tag die Teilchen für 10 – 15 Sekunden in die Mikrowelle geben oder im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze 4 – 5 Minuten aufbacken. Gerne können die Nussherzen eingefroren werden. Hierzu die Teilchen komplett auskühlen lassen, nicht mit Aprikosenkonfitüre bepinseln und luftdicht verpackt einfrieren. Bei Bedarf entnehmen, etwas antauen lassen und wie beschrieben im Ofen aufbacken. Anschließend mit Aprikosenkonfitüre bepinseln.

Milchfrei – Tipp: Für den Teig Milch durch einen pflanzlichen Milchersatz, z.b. Cashewdrink, ersetzen. Quark durch 60g Quarkersatz auf Sojabasis tauschen. Butter durch vegane Margarine oder 1 EL Speiseöl tauschen. Für die Nussfüllung: Mandel Cuisine anstatt Sahne einsetzen. Zum Bepinseln einen pflanzlichen Milchersatz verwenden.

Bild 1: Zubereitung der Teiglinge

Weitere Bilder: Fertige Nussherzen

rezepte-glutenfrei.de