



Adelheid und ihre Mörder sind schuld an diesem Rezept... ☺ Denn im Kommissariat „Mord Zwo“ der gleichnamigen, satirischen Krimiserie werden derart exzessiv Schneckennudeln verspeist, daß ich mir dachte, ein offenbar derart süchtig machendes Gebäck müsse ich doch auch endlich einmal backen.

Ich gestehe hiermit, daß ich erstmal googeln mußte, was eigentlich Schneckennudeln genau sind. Aha... Aso... Bei uns in Bayern kennt man diese spiralförmig aufgerollten Gebäcke simplifizierend als „Schnecken“ – was allerdings zumindest verbal die Verwechslungsgefahr mit jenen schleimabsondernden Gesellen in sich birgt, die man mit Vorliebe in heißer Knoblauchbutter vertilgt.

Vor meinem geistigen Auge schwebte, noch bevor Adelheid ihren ersten Mordfall gelöst hatte, alsbald die Vision einer, meiner Schneckennudel: Die Füllung sollte unbedingt orientalisch angehaucht sein (womöglich hatte ich da gerade eine Assoziation zum „Mord im Orient-Expres“), und natürlich sollten meine Schnecken nur ja nicht so trocken sein, wie ich sie aus meiner Kindheit kannte, sondern möglichst saftig...

Durch die lange Teiggare konnte ich Hefe einsparen – und die Schnecken halten natürlich deutlich länger frisch. Bezüglich der Füllung könnt Ihr selbstverständlich variieren, wie Euch Euer Leckerschnabel gewachsen ist – ich beschreibe einfach, wie ich es gemacht (und wie meine Gäste es für gut befunden) haben.

Da sich diese Nudeln sehr gut einfrieren (und natürlich auch wieder auftauen und dann verzehren) lassen, habe ich gleich eine größere Menge gebacken. Durch die Aprikotur sind die Gebäcke recht klebrig, also sollte man vor dem Einfrieren Butterbrotpapier zwischen die Schnecken legen.

Gesamtzutaten (für 20 Stück = ca. 2 kg)

- 570 g Weizenmehl 550
- 515 g Vollmilch
- 120 g Quark
- 155 g Butter
- 2 Pr. Salz
- 12 g Hefe
- 125 g Zucker
- 1 Ei (60 g)
- 40 g Vanillezucker
- 180 g Mandeln
- 150 g Pistazien
- 145 g kandierte oder getrocknete Früchte (z.B. 65 g Cranberries, 50 g Aprikosen, 30 g Orangeat)
- 400 g Aprikosenmarmelade
- 30 g Rosenwasser (gute Qualität!)

Zubereitung (Fertigstellung ca. 12 Uhr)

Tag 1 – 16:05

Teig

120 g Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen.

- 170 g Milch
- 120 g Quark
- 1 Pr. Salz
- 95 g Zucker
- 1 Ei
- 12 g Hefe
- 570 g Weizenmehl 550

Zunächst mit der Teigkarte oder den Händen grob vermengen. Dann in der Maschine 5 Minuten langsam kneten.

Tag 1 – 16:20

5 Minuten langsam weiterkneten, dabei die Butter nach und nach in einem dünnen Strahl einfließen lassen.

Tag 1 – 16:25

5 Minuten bei schneller Geschwindigkeit zu einem elastischen Teig kneten. Den Teig 2 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur anspringen lassen.

Tag 1 – 16:30

Füllung

Die ungeschälten Mandeln mittelfein bis grob mahlen. Pistazien grob hacken (also etwa dritteln). Cranberries grob hacken (also etwa halbieren). Aprikosen und Orangeat fein würfeln.

35 g Butter in einer Pfanne schmelzen lassen, die Mandeln dazugeben und etwas anrösten, dann die Pistazien dazugeben und 1–2 Minuten unter ständigem Wenden mitrösten. 30 g Zucker und 25 g Vanillezucker dazugeben, leicht ankaramellisieren lassen. Mit 20 g Rosenwasser ablöschen. Die restlichen 345 g Milch sowie eine Prise Salz dazugeben, die Pfanne von der Herdplatte ziehen, 1–2 Minuten unter Rühren einköcheln lassen. Abgedeckt abkühlen lassen – die dann noch vorhandene Flüssigkeit zieht über Nacht in die Frucht-Nußmischung ein.

Tag 1 – 18:30

Den Teig für 12 Stunden in den Kühlschrank verfrachten.

Tag 2 – 6:30

Den Teig auf ca. 35 x 65 cm möglichst rechteckig ausrollen. Die Füllung darauf verteilen, dabei eine der langen Kanten ca. 1–2 cm breit freilassen. Nun den Teig von der befüllten Längskante bis zur unbefüllten aufrollen, so daß eine 65 cm lange Wurst entsteht. Das Teigende gut andrücken und die Rolle mit der Nahtstelle nach unten abgedeckt 15 Minuten ruhen lassen.

Tag 2 – 6:55

Die unförmigen Enden der Wurst abschneiden. Dann mit einem scharfen Messer 20 gleichmäßige Scheiben à ca. 3 cm Dicke abschneiden, etwas nachformen und mit entsprechendem Abstand auf zwei mit Backpapier belegte Bleche verteilen. Abgedeckt 4 Stunden bei guter Raumtemperatur gehen lassen.

Tag 2 – 11:10

Den Ofen frühzeitig auf 190°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Bleche nacheinander auf mittlerer Schiene jeweils 22 Minuten backen.

Aprikotur

Während die erste Fuhre im Ofen vor sich hinbräunt, die Aprikotur vorbereiten. Die Aprikosenmarmelade behutsam in einem Topf schmelzen lassen und durch ein Sieb streichen, damit keine Fruchtstücke mehr vorhanden sind. Die übrigen 10 g Rosenwasser und die restlichen 15 g Vanillezucker darunterrühren und alles nochmals leicht köcheln lassen.

Die Schnecken sofort nach dem Backen mit der Aprikotur einpinseln. Auf Gitterrosten auskühlen lassen.