

Zutaten (für 8 Schnecken)

Naturata Zutaten

- 75 g Rübenzucker
- 50 g Puderzucker aus Rohrohrzucker
- 1 TL Bourbon-Vanille, gemahlen
- 1 Tafel Naturata Schokolade (z.B. Panama 80 %)

Weitere Zutaten

- 225 ml Milch
- 80 g Butter
- ½ Würfel frische Hefe
- 500 g Weizenmehl Type 405
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 4 EL Sahne
- 50 g gehackte Pistazien
- 200 g Pistazienmus

Zubereitung

1. Milch und Butter in einen Topf geben und leicht erwärmen. Frische Hefe einrühren.
2. Mehl, Zucker, Salz in eine Rührschüssel geben, Milch-Mischung sowie das Ei hinzufügen und alle Zutaten zu einem elastischen, glatten Teig kneten. Den Teig im Anschluss 45 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen.
3. Pistazienmus mit Puderzucker und gemahlener Vanille vermengen.
4. Hefeteig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, mit der Pistazienmasse bestreichen und von der langen Seite her aufrollen. Die Rolle in 12 gleich große Stücke teilen. Tipp: Geht ganz einfach mit Küchengarn!
5. Die einzelnen Schnecken mit der Schnittkante nach oben in eine gebutterte Auflaufform legen, mit Sahne bestreichen und gehackten Pistazien bestreuen. Schnecken nochmals 15 Minuten gehen lassen.
6. Die Schnecken im vorgeheizten Backofen für ca. 25 Minuten bei 170 °C Umluft goldbraun backen.
7. Schokolade über dem Wasserbad schmelzen und auf die abgekühlten Pistazienschnecken geben.
8. Wer es süßer mag, bestreut die Schnecken noch mit Puderzucker.