



Schwedische Walnussschnecken - Valnötbullar



Zubereitungszeit:
140 Minuten

Zubereitung:

1. Für den Teig kommt zunächst Butter in den Topf bis sie verflüssigt, anschließend Milch hinzugeben und beides zusammen handwarm erwärmen. Die Hefe in eine Schüssel geben und mit einem kleinen Teil der Butter/Milch-Mischung verrühren bis sich diese vollständig aufgelöst hat. Dann den Rest der Flüssigkeit hinzugießen. Nun Zucker, Kardamom, Salz und Mehl zugeben und alles zu einem Teig verarbeiten.
2. Die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben und den Teig solange durchkneten bis er glatt ist. Sollte er zu sehr kleben, kann noch etwas Mehl untergeknetet werden. Und keine Sorge, er nimmt es einem nicht übel, wenn er ein paar Mal auf die Arbeitsfläche geschlagen wird. Ganz im Gegenteil: Dann wird der Teig noch besser.
3. Nun kommt der Teig in eine saubere Schüssel, wird etwas mit Mehl bestreut und braucht – abgedeckt mit einem Küchentuch - 60 Minuten Ruhe an einem warmen Ort.
4. Der Teig ist nach 60 Minuten fertig, wenn er seine Größe mindestens verdoppelt hat. Auf einem Backpapier wird er nun durchgeknetet. Der Teig sollte nun nicht mehr kleben. Falls er doch noch klebrig ist, kann immer noch etwas Mehl untergeknetet werden. Jetzt den Teig zu einem großen Rechteck (40 x 30 cm) auf dem Backpapier ausrollen. Die lange Seite sollte zu einem zeigen.
5. Füllung: Das ausgerollte Rechteck mit der weichen Butter einpinseln, dann mit Zimt und Zucker bestreuen, das Marzipan sowie die kalifornischen Walnüsse auf den Teig geben. Die Walnüsse wurden zuvor in einem Mixer zerkleinert.
6. Nun das Rechteck zu einer Rolle zusammenrollen. Dazu einfach die lange Seite oben einmal umschlagen und dann vorsichtig zu einem hin aufrollen. Zur Hilfe kann das Backpapier genommen werden, dann geht es leichter. Wichtig ist, dass die Rolle so fest zusammengerollt wird, damit keine Lufträume entstehen. Anschließend 2,5 cm breite Scheiben von der Rolle abschneiden und mit genügend Abstand auf zwei Backblechen verteilen. Jetzt braucht der Teig wieder 40 Minuten Ruhe.
7. Die Walnussschnecken sind fast fertig! Sie werden mit dem verquirlten Ei eingepinselt und kommen dann für 8 Minuten in den auf 225 Grad Celsius vorgeheizten Backofen. Achtung: Die Walnussschnecken sollten nicht zu dunkel werden. Jetzt die Schnecken abkühlen lassen und dann vom Blech nehmen.

Tipp: Typisch schwedisch werden die Schnecken, wenn man Kardamom als Gewürz verwendet. Alternativ kann aber auch nur Zimt genutzt werden. Die Walnussschnecken können, sobald sie abgekühlt sind, auch direkt eingefroren werden. Dann hat man immer welche da, falls spontan Freunde vorbeikommen.

Dieses Rezept ist in Zusammenarbeit mit [NordicWannabe](#) entstanden.