



# Orangen Walnuss Hefengebäck

großer runder Stein

## Das brauchst du dafür:

### Hefeteig:

- 75 g Butter oder  
(50 g Butter+1 EL Griechisches Olivenöl Orange )
- 250 ml Milch
- ½ Würfel Hefe
- 100 g Zucker
- 500 g Dinkelmehl ( Typ 630)
- 1 Prise Salz
- 1 Ei

### Füllung:

- Abrieb einer Bio Orange
- 50 g Walnuskerne
- 200 g Schmand

### Guss:

- 100 g Puderzucker
  - 1 EL Orangen Creme
- oder
- 1 El Saft der Orange

## So wird's gemacht:

- Butter, Milch, Hefe und Zucker im TM 37 ° C I Stufe 2 erwärmen.
- Anschließend Mehl, Salz und Ei hinzufügen und zu einem glatten Teig verkneten.
- Den Teig in die Nixe umfüllen und 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
- Orangen mit dem Zester abreiben und 50 g Zucker mischen.
- Nüsse mit dem Super Hacker grob hacken.
- Teig auf die Teigunterlage geben und mit dem Nudelholz rechteckig ( 30 x 40 cm) ausrollen.
- Den Schmand darauf streichen und mit Orangenzucker und Walnüssen bestreuen.
- Teig von der Langen Seite her aufrollen und in ca. 12 Stücke schneiden und auf die White Lady ( großer runder Stein) legen. In den kalten Backofen bei **200 °C Ober /- Unterhitze 25 Min.** backen.
- Auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.
- Puderzucker mit Orangen Creme glatt verrühren.
- Guss auf die Schnecken verteilen und trocknen lassen.