Schneckennudeln

Zutaten

800 g Weizenvollkornmehl oder weißes Mehl

1/8 l Milch

30 g Hefe

75 g Honig

1 MS Vollmeersalz

60 g Butter

Schale von 1 Zitrone, ungespritzt

Füllung:

40 g Butter

200 g Rosinen, ungeschwefelt

100 g Zitronat

125 g gemahlene Mandeln

4 EI Rum, 40%ig

Zubereitung

Das frisch gemahlene Weizenvollkornmehl in eine Schüssel geben, eine Vertiefung drücken und darin die in lauwarmer Milch aufgelöste Hefe zu einem dicklichen Brei rühren. Mit etwas Mehl bestäubt zirka 15 Minuten gehen lassen. In der lauwarmen Milch Honig, Vollmeersalz, Butter und Ei verrühren und mit der abgeriebenen Zitronenschale zum gegangenen Vorteig geben. Von der Mitte aus mit dem Mehl verrühren und gut durchschlagen. In der mit Mehl bestreuten Schüssel ca. 45 Minuten gehen lassen.

Die Rosinen, das feingeschnittene Zitronat und die abgezogenen, gehackten Mandeln mit dem Rum vermischen und ziehen lassen. Den gegangenen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem großen Rechteck auswalken, mit flüssiger Butter bestreichen, mit den getränkten Trockenfrüchten belegen und von der Längsseite aufrollen. Die Rolle in ca. 12 gleichgroße Stücke schneiden, die Stücke von unten etwas rausdrücken und in eine gefettete Springform (Ø 26 cm) oder auf ein Backblech stellen, 10 Minuten bei 100°, 45 Minuten bei 200°, mittlere Schiene, backen.