

# Fluffige Toblerone-Schnecken



**Was gibt es Feineres, als ein luftiges Schokobrötchen zum Zmorge? Diese Toblerone-Schnecken schmecken nicht nur wahnsinnig lecker, ihre Konsistenz ist auch so fluffig, dass man sich am liebsten in sie hineinlegen möchte.**

Ich habe mich in der letzten Woche bei unseren Nachbarn und meiner Familie äusserst beliebt gemacht, denn sie sind ständig mit neuen Toblerone-Schnecken beliefert worden. Das Einzige, was ich von ihnen brauchte, war jeweils Feedback: Hat es immer noch zu wenig Salz im Brot? Schmecken die Schnecken in Kombination mit der Schokolade zu süß? Nach dem sechsten Versuch war das Rezept dann einfach perfekt, und ich bin glücklich, es euch jetzt weitergeben zu können. Ich freue mich auch über Feedback auf [Facebook](#) und wenn ihr die Dinger nachbackt, müsst ihr uns unbedingt ein Foto davon schicken.

- 520 g Mehl (plus einige Esslöffel Mehl zusätzlich)
- 1 Päckchen Trockenhefe à ca. 7 g
- 60 g Zucker
- 3 dl Milch
- 60 g Butter
- 1 Ei verquirt
- Etwas mehr als ein halber TL Salz
- ½ TL Zimt
- 200 g Toblerone

1. Die Butter mit der Milch zusammen erwärmen, sodass die Butter schmilzt. Am besten den Regler am Herd auf ganz kleiner Stufe lassen, damit die Milch nicht zu heiss wird. Sie darf nicht kochen und sollte nur noch lauwarm sein, wenn man sie ins Mehl gibt, da dies sonst dem Teig schadet.
2. 520 g Mehl mit dem Salz und der Trockenhefe vermengen.
3. Jetzt das verquirlte Ei und die lauwarme Milch-Butter-Mischung zum Mehl geben und richtig gut kneten. Ich mache das immer mit der Küchenmaschine; man kann natürlich auch von Hand arbeiten, das braucht einfach ziemlich Muckis.
4. Jetzt immer mehr Mehl dazugeben, bis die Masse nicht mehr klebt; so lange weiterkneten, bis der Teig schön geschmeidig ist.
5. Zum Abschluss den Teig nochmals kurz auf einer leicht bemehlten Oberfläche von Hand kneten, zu einer Kugel formen, in eine saubere Schüssel legen und mit einem Küchentuch zudecken.
6. Der Teig sollte jetzt ca. 1½ Std. an der Wärme ruhen und auf das Doppelte aufgehen.

7. Wenn der Teig ready ist, einmal mit der Faust hineinboxen und ihn auf einer leicht bemehlten Oberfläche zu einem Rechteck auswallen.
8. Die Toblerone in der Maschine zerhäckseln oder mit einem Messer in ganz kleine Stücke schneiden und mit dem Zimt vermischen.
9. Die Zimt-Schokoladen-Mischung auf dem Rechteck verteilen, dann von der langen Seite her recht satt aufrollen.
10. Die Schoko-Rolle jetzt in gleich breite Stücke von ca. 5 bis 7 cm schneiden und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform schichten, deren Rand vorher eingebuttert wurde.
11. Die Schnecken bei 180 Grad Ober-/Unterhitze in der unteren Ofenhälfte während ca. 23 bis 25 Minuten backen.

Dauer ca. 2½ Std. (inklusive Ruhe- und Backzeit)