

Kochen mit Klaus

Klausis Nuss-Schnecken

Zutaten: (Für 16-18 Stücke, pro Stück 200 kcal, 1,25 BE)

- 1 Pck. Blätterteig (Kühlregal), 200 g gemahl. Haselnüsse, 1 Eigelb,
- 100 g Zucker, 1 Pck. Vanillinzucker, 1 TL Zimt, ca. 120 ml Sahne,
- Puderzucker

Zubereitung:

1. Haselnüsse in eine Schüssel geben, Zucker, Vanillierzucker u. Zimt vermischen. Ca. 100 ml Sahne zugeben u. verrühren (oder vom Personal erledigen lassen)... ☺ Masse darf nicht zu flüssig sein!



2. Blätterteig aufrollen, mit der Mischung bis zu den Rändern verstreichen u. Blätterteig wieder aufrollen. Rollen in 1 cm dicke Scheiben schneiden u. auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, wieder etwas in Form drücken.



3. Eigelb mit restl. Sahne verrühren u. die Nuss-Schnecken damit bestreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C Ober-/Unterhitze ca. 20-25 Min. backen. Nach Abkühlung mit Puderzucker bestäuben.



Tipp des Chaoten: *Ein toller süßer Snack für zwischendurch!*

