

Nussschnecken

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen

16

Zubereitung

- 1 Rolle Blätterteig
- 100 ml Vollrahm
- 50 g Zucker
- 200 g Mandeln, gemahlen
- ½ TL Zimt, gemahlen

Die Füllung auf dem Blätterteig verstreichen, dabei auf einer Längsseite 2 cm Rand freilassen. Den freien Teigrand mit wenig Wasser bestreichen, den Teig von der anderen Längsseite einrollen, das Teigende andrücken. Rolle in 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Nussschnecken auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech legen, in den kalten Garraum schieben. Backen.

Zubehör

Kuchenblech

Zusätzliche Informationen

Erstellt am 14.12.2021