

Schnecken zum Heißgetränk

Hallo,

da mein Freund Gehweida sich das Rezept gewünscht hat möchte ich es Euch aufschreiben

Wir machen es heute mit Fertig-Blätterteig aus dem Kühlschrank

Den Blätterteig eine halbe Stunde bei Zimmertemperatur liegen lassen.

Für jede Variante braucht man eine Blätterteigstange
Blätterteig ausrollen



Variante I:

100g Mandeln gemahlen

1 Tl Zimt und Zucker

50 ml Milch

Alles mischen das eine Art Creme entsteht jenach Wunsch noch was Milch zugeben

Creme auf dem Blätterteig mit einem nassen Löffel verteilen.

Blätterteig nun ganz fest zu einer Rolle von der Längstseite her Rollen.

Mit einem Messer □ ca.

2 cm große Scheiben schneiden und auf ein Blech mit Backpapier legen.

Die Scheiben mit Eigelb bepinseln.

Bei 200 Grad ca. 12 Min backen.

Bedenkt jeder Herd ist anders behaltet die Schnecken im Auge

Variante II



100g Mandeln gemahlen

80g Nutella

50 ml Milch

Alles mischen das eine Art Creme entsteht jenach Wunsch noch was Milch zugeben

Creme auf dem Blätterteig mit einem nassen Löffel verteilen.

Blätterteig nun ganz fest zu einer Rolle von der Längstseite her Rollen.

Mit einem Messer □ ca. 2 cm große Scheiben schneiden und auf ein Blech mit Backpapier legen.

Die Scheiben mit Eigelb bepinseln.

Bei 200 Grad ca. 12 Min backen.

Bedenkt jeder Herd ist anders behaltet die Schnecken im Auge



Variante III

150g Quark

Zitronenabrieb

Rosinen

Alles mischen das eine Art Creme entsteht jenach Wunsch noch was Milch zugeben

Creme auf dem Blätterteig mit einem nassen Löffel verteilen.

Blätterteig nun ganz fest zu einer Rolle von der Längstseite her Rollen.

Mit einem Messer □ ca. 2 cm große Scheiben schneiden und auf ein Blech mit Backpapier legen.

Die Scheiben mit Eigelb bepinseln.

Bei 200 Grad ca. 12 Min backen.

Bedenkt jeder Herd ist anders behaltet die Schnecken im Auge



Lachsauflauf mit Haube



Lachsauflauf mit Haube

500 g Kartoffeln

Salz

2 Lachsfilet

Feldsalat

2 EL gehackter Dill

2 Eiweiß

100g Magerquark

Pfeffer

1 TL Senf

So macht das Bob

Ungeschälte Kartoffeln in Salzwasser garen, in zwei gleich große Portionen teilen. Kartoffeln pellen, in Scheiben schneiden. Lachsfilet ohne Haut abspülen, trocken tupfen und würfeln. Feldsalat waschen und zupfen. Alles in eine flache Auflaufform schichten, würzen und gehackte Kräuter darüberstreuen. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Magerquark mit Salz, Pfeffer und Senf verrühren. Eischnee unterziehen. Quarkcreme auf den Auflauf geben, verstreichen. Im heißen Backofen bei 180 °C ca. 20 Minuten überbacken.



Lachsauflauf mit Haube
