

# 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

