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