





Lustige Nussschnecken

Ein süßes Gebäck mit Haselnüssen oder Mandeln für die Kaffeetafel.

etwa 18 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Quark-Öl-Teig:

300 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
125 g Speisequark (Magerstufe)
75 ml Milch
75 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

Füllung:

200 g Dr. Oetker gemahlene, geröstete Haselnüsse oder abgezogene gemahlene Mandeln
100 g Zucker
2 Eier (Größe M)

Zum Verzieren:

125 g Dr. Oetker Fix und Fertig Zuckerguss Classic
Dr. Oetker Zuckerschrift

Wie backe ich lustige Nussschnecken?:

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Quark-Öl-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe kurz zu einem glatten Teig verarbeiten (Nicht zu lange kneten, der Teig klebt sonst!). Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen, diese zu einem Rechteck von etwa 40 x 25 cm ausrollen.



3 Füllung zubereiten:

Haselnüsse oder Mandeln, Zucker und Eier in eine Rührschüssel geben und gut verrühren. Füllung auf dem Teigrechteck verstreichen, dabei an der oberen Längsseite etwas Rand frei lassen. Das Teigrechteck von der unteren Längsseite her aufrollen. Die Rolle in etwa 18 gleich dicke Scheiben schneiden. Die Hälfte der Scheiben auf das Backblech legen, die Ende der Schnecken etwas flach drücken und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 20 Min.

- 4** Die übrigen Schnecken auf einem zweiten Bogen Backpapier vorbereiten. Die gebackenen Schnecken mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

5 Verzieren:

Den Glasurbeutel gut durchkneten und die noch warmen Schnecken mit der Glasur besprenkeln. Nach Wunsch mit Krokant, Gebäckschmuck oder Pistazienkernen bestreuen. Glasur fest werden lassen. Mit der Zuckerschrift Augen aufspritzen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Verzierung ist das Gebäck einfriergeeignet.

