

Nussschnecken





Ich habe vor einigen Tagen ein Rezept für Nussschnecken entdeckt, die sehr schnell gemacht sind. Der Teig wird mit Topfen (Quark) zubereitet und sie schmecken einfach köstlich.

Zutaten für ca. 20 Schnecken:

Teig:

200 g Topfen

1 Ei

6 Essl. Milch

80 g Öl

100 g Staubzucker (Puderzucker)

1 Pkg Vanillezucker

Prise Salz

400 g Dinkelmehl fein

1 $\frac{1}{2}$ Pkg Backpulver

Nussfülle:

150 g geriebene Nüsse

70 g Kristallzucker

1/16 l Milch

Zimt

Weiters :

Marillenmarmelade (Aprikosenmarmelade)

Staubzucker (Puderzucker)

Zitronensaft

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig miteinander verkneten und diesen dünn zu einem Rechteck ausrollen. Für die Fülle die Milch aufkochen und die restlichen Zutaten unterrühren, den Zimt nach Geschmack dazugeben. Den ausgerollten Teig mit der Fülle bestreichen und zu einer Rolle einrollen, danach ca. 3 cm dicke Schnecken abschneiden. Im vorgeheizten Backofen, bei 180° Grad, Ober- und Unterhitze ca. 20 Minuten backen. Noch heiß mit erwärmter Marillenmarmelade (Aprikosenmarmelade) bestreichen und mit Zitronenglasur verzieren.

Zitronenglasur:

Staubzucker mit Zitronensaft zu einer zähflüssigen Masse verrühren. Falls sie zu dünn wird kann wieder Staubzucker dazu gegeben werden.