

## Einfache Schokoladen-Nuss-Schnitten

Die Schokoladen-Nuss-Schnitten mit Blätterteig sind ein einfaches und schnelles Gebäck mit Haselnüssen und zartschmelzender Schokolade. Perfekt, wenn sich spontan Besuch ankündigt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 40 min



### Zutaten

1 Packung	<a href="#">Blätterteig</a>
100 g	Haselnüsse (oder Walnüsse)
50 ml	Vollmilch
125 g	Vollmilchschokolade
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
1 EL	Vollmilch
1 Handvoll	Mandelblättchen
Nach Belieben	Staubzucker

### Zubereitung

1. Die einfachen **Schokoladen-Nuss-Schnitten** mit [Blätterteig](#) sind im Nu gebacken. Dafür die gemahlene Haselnüsse mit der Vollmilch in einer Schüssel zu einer streichfähigen Masse verrühren. Den Blätterteig ausrollen und eine Hälfte gleichmäßig mit der Nussmasse bestreichen. Die fein gehackte Schokolade darauf verteilen. Die zweite Hälfte des Blätterteigs darüber klappen. Ränder mit einer Gabel gut festdrücken, damit die Füllung beim Backen nicht austritt.
2. Ei mit Milch verquirlen und den Teig damit bestreichen. Mit einem Messer die gewünschte Größe der Schnitten einschneiden und mit Mandelblättchen bestreuen. Die Schokoladen-Nuss-Schnitten im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze etwa 20 Minuten goldbraun backen.

### Tipp

Die Schokoladen-Nuss-Schnitten schmecken warm besonders gut, können aber auch kalt genossen werden. Nach Belieben mit etwas Staubzucker bestäuben.