Haselnuss-Schnecken

Unkompliziert backen und genießen: Das Rezept für die feinen Haselnuss-Schnecken wird mit Teig aus dem Kühlregal zubereitet und geht ganz schnell.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 12 min

Gesamtzeit: 32 min



Zutaten

1 Packung	Haselnuss-Teig
4 EL	Erdbeermarmelade
160 g	Marzipan (Rohmasse)
60 g	Staubzucker
1 Stk.	Eigelb
100 g	Zucker

Zubereitung

1. Für die Haselnuss-Schnecken als erstes den fertigen Haselnussteig auf ein großes Stück Frischhaltefolie legen. Mit einer zweiten Lage Folie abdecken und zu einer Teigplatte mit den Maßen 20 x 30 Zentimeter ausrollen. Die Hälfte der Erdbeerkonfitüre auf dem Teig verstreichen.

2. Die Marzipanrohmasse mit dem Staubzucker verkneten. Zu einer Platte in gleicher Größe ausrollen und bündig auf den Nussteig legen. Die restliche Erdbeerkonfitüre gleichmäßig darauf verstreichen. Den Ofen auf 175 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

3. Beide Teigplatten nun eng zu einer Rolle formen. Dabei die unten liegende Frischhaltefolie zu Hilfe nehmen. Das Ei trennen. Zucker in einen tiefen Teller füllen. Die Nussrolle mit dem Dotter bepinseln, anschließend von allen Seiten vorsichtig im Zucker wälzen.

4. Backpapier auf ein Blech legen. Die Nussrolle in gleichmäßig große Scheiben schneiden und diese auf das Blech legen. Rund 10 bis 12 Minuten lang backen lassen.

Tipp

Die Haselnuss-Schnecken vor dem Servieren nach Belieben mit Staubzucker bestreuen oder mit flüssiger Schokolade besprenkeln.