

# Schokoschnecken

Wenn alle lautstark Nachschub verlangen, gibt es wieder die köstlichen Schokoschnecken! Wer fertigen Blätterteig verwendet, hat mit dem Rezept kaum Aufwand.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

2 Stk.	<a href="#">Blätterteig</a>
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
4 EL	Hagelzucker
180 g	Haselnüsse (gerieben)
200 g	Kochschokolade
4 EL	Mandelsplitter
3 EL	Milch
5 EL	Sauerrahm
50 g	Staubzucker

## Zubereitung

1. Für die Zubereitung der **Schokoschnecken** kann man auch fertigen Blätterteig aus dem Handel verwenden oder selbst einen herstellen. Zuerst das Backrohr auf 180 Grad vorheizen.
2. Danach die Kochschokolade zerkleinern und in eine Pfanne geben. Bei niedriger Temperatur langsam schmelzen lassen, dabei immer wieder umrühren, anschließend vom Herd ziehen. Die geriebenen Haselnüsse, den Sauerrahm sowie den Staubzucker dazugeben und gründlich verrühren.
3. Den Blätterteig ausrollen und die Schokofüllung aufstreichen. Mit einem Teigroller oder Messer den Teig in längliche Streifen von etwa 2 Zentimeter Breite schneiden. Die Teigstreifen zu Schnecken aufrollen. Ein Blech mit Backpapier belegen und die Schnecken darauf setzen.

4. Das Ei in eine Schüssel geben und verquirlen, die Milch unterrühren. Mit einem Backpinsel auf die Schnecken streichen. Mit Hagelzucker und/oder Mandelsplittern bestreuen und rund 10 Minuten fertig backen lassen.

## **Tipp**

Anstelle von Mandelsplittern kann man auch gehackte Haselnüsse oder Walnüsse auf die Schokoschnecken streuen.