

Schnelle Blätterteig-Nussschnecken

Die schnellen Blätterteig-Nussschnecken sind ein köstliches Gebäck und mit Fertigteig aus dem Kühlregal im Nu gebacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

1 Stk.	Blätterteig (Fertigteig vom Kühlregal)
100 ml	Vollmilch
160 g	Walnüsse (gerieben)
50 g	Feinkristallzucker
1 Packung	Vanillezucker
1 EL	Honig
1 Messerspitze	Zimt (gemahlen)
1 Stk.	Ei (zum Bestreichen)

Zubereitung

1. Um **schnelle Blätterteig-Nussschnecken** zuzubereiten, zuerst den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, damit die Nussschnecken nicht kleben.
2. Für die Nussfüllung die Vollmilch in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. In einer Schüssel die gemahlene [Nüsse](#), Zucker, Vanillezucker und Zimt vermengen und anschließend zur heißen Milch geben. Alles gut vermischen, bis eine cremige Masse entsteht. Die Masse mit Honig abschmecken. Danach die Füllung abkühlen lassen.
3. Den Blätterteig ausrollen und die abgekühlte Nussmasse gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Den Blätterteig von der langen Seite her straff einrollen. Die Rolle mit einem scharfen Messer in etwa 3 cm dicke Scheiben schneiden und die Schnecken mit der Schnittfläche nach oben auf die vorbereitete Backblech legen. Die Nussschnecken mit einem verquirlten Ei

bestreichen, damit sie schön goldbraun werden. Die schnellen Blätterteig-Nussschnecken im vorgeheizten Backofen für 20-25 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.

Tipp

Die Nussfüllung mit einem Spritzer Rum verfeinern. Die ausgekühlten Blätterteig-Nussschnecken mit Staubzucker bestäuben oder mit Zuckerguss verzieren.