



Sverres Nusschnecken

Zutaten

Quark-Öl-Teig

350 g Mehl
3 TL Backpulver
80 g Zucker
1 P. Vanillezucker
160 g Magerquark
80 ml Milch
70 ml Sonnenblumenöl

Nussfüllung

200 g gem. Mandeln
100 g geh. Haselnüsse
40 g Zucker
1 EL Kakao
1 EL Backkakao
2 TL Zimt
1 Eiweiß
80 ml Milch

Zubereitung

Teig: Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen. Die übrigen Zutaten hinzufügen und mit dem Mixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verarbeiten.

Nussfüllung: Alle Zutaten für die Nussfüllung in einer Rührschüssel verrühren und ggf. noch etwas Milch hinzugeben. Die Masse sollte streichfähig sein. Rolle den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem großen Rechteck aus. Bestreiche den Teig gleichmäßig mit den Nussfüllung. Rolle den Teig nun zu einer Teigrolle auf. Schneide die Teigrolle in gleichgroße (etwa 2-3 cm breite) Stücke. Lege die Schnecken mit genügend Abstand zueinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.

Backe die Schnecken etwa 20 Minuten auf 180°
Ober-/Unterhitze
oder 160° Heißluft.

