



Joghurt-Nuss-Schnecken

Zutaten:

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">• für den Teig | <ul style="list-style-type: none">• für die Füllung |
| <ul style="list-style-type: none">• 200 g Butter | <ul style="list-style-type: none">• 2 Eiweiß |
| <ul style="list-style-type: none">• 400 g Mehl | <ul style="list-style-type: none">• 200 g Zucker |
| <ul style="list-style-type: none">• 200 g Joghurt, natur (3,5%) | <ul style="list-style-type: none">• 200 g Haselnüsse, fein gemahlen |
| <ul style="list-style-type: none">• 100 g Zucker | |
| <ul style="list-style-type: none">• 2 Eigelb | |
| <ul style="list-style-type: none">• Vanilleextrakt /-zucker | |



Zubereitung:

- Butter, Zucker, Joghurt, Eigelb und Vanilleextrakt /-Zucker kurz verkneten, dann das Mehl hinzufügen und rasch unterkneten. Den Teig in zwei Teile teilen und für ca. 10 Minuten ruhen lassen.
- Das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen, dann die Nüsse unterheben.
- Die Teigstücke auf der leicht bemehlten Teigunterlage zu Rechtecken ausrollen.
- Die Nussfüllung auf die Teigplatten streichen, dann mit Hilfe der Teigunterlage vorsichtig aufrollen. Mit einem Faden in Schnecken von ca. 1 cm teilen (einen Nähfaden unter die Teigrolle ziehen, oben überkreuzen und so Scheiben „abschneiden“)
- Die Schnecken auf eine Stoneware legen und bei **180° C Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Ofen ca. 20 Min** backen.
- **Tipp:**
 - Du kannst diese Schnecken auch ganz einfach zuckerreduziert zubereiten. Dazu einfach im Teig nur die Hälfte des Zuckers verwenden, bei der Füllung könnt ihr ganz auf den raffinierten Zucker verzichten. Fügt dann sowohl in den Teig als auch zur Füllung einfach einen Zuckererersatzstoff eurer Wahl zu. Bei mir waren das sowohl im Teig als auch in der Füllung ca. 5 g Chunky Flavor (morenutrition - Werbung - selbst bezahlt)

Kontakt Daten:

Beate Sing
☎0151/11 22 71 21
✉beate@saugquad-und-lecker.de

 www.saugquad-und-lecker.de

<https://www.pamperedchef.eu/sing>