Österreichs beliebtestes Pfanzenöl.

Zimt-Nuss-Schnecken

Zubereitung

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten.

Den Teig rechteckig ausrollen.

Fülle darauf streuen, mit Nudelwalker festwalken (auf beiden Seiten des Teiges).

Den befüllten Teig einrollen und in ca. 1cm breite Schnecken schneiden.

Bei 180 ° c Heißluft ca. 15 min Backen !

TIPP: Anstatt Zucker kann man auch Honig verwenden – dann Honig flüssig machen, mit Pinsel auf dem Teig verteilen und danach die restlichen Zutaten (Haselnüsse, Zimt) daraufstreuen.

Foto und Rezept: Christiane Aigner

Zutaten

TEIG

- 30 dag Mehl glatt
- 20 dag Butter (oder 15 dag Kokosbutter)
- 20 dag Frischkäse

FÜLLE

- 70 g brauner Zucker
- 70 g Kristallzucker
- 100g Haselnüsse gerieben
- Viel Zimt