

Blätterteigschnecken mit Nutella



Zutaten

für 2 Personen

1 Pck. Blätterteig (aus dem Kühlregal)

6 EL Nutella (Zimmertemperatur)

1 Ei

4 EL gehackte Nüsse (optional)

Und so wird's gemacht

Und so wird's gemacht

Gleich zu Beginn heizt du den Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (Umluft: 180°C) vor.

Ausserdem kannst du dein Backblech schon einmal mit Backpapier auslegen.

Dann holst du den Blätterteig aus seiner Packung und legst ihn auf eine Arbeitsplatte.

Wichtig! Bearbeite den fertigen Teig nicht mit einem Nudelholz, das zerstört die Teigstruktur.

Jetzt verteilst du die Nuss-Nougat-Creme auf dem Blätterteig. Das gelingt mit einem Tortenheber besonders gut. Wenn du den nicht zur Hand hast, funktioniert natürlich auch ein Messer oder Löffel. Wenn du magst, kannst du noch die gehackten Nüsse auf der Creme verteilen.

Nun rollst du den Teig zu einer langen Rolle, ähnlich wie beim Einrollen von Sushi. Dann schnappst du dir ein scharfes, grosses Messer und schneidest die Rolle in etwa 2 cm breite Stücke. Die geschnittenen Teilchen verteilst du anschliessend auf dem Backblech.

Zum Schluss verquirlst du noch das Ei in einer Schüssel, nimmst einen Backpinsel und bestreichst die Schnecken damit. Jetzt kann das fertige Blech in den Ofen. Innerhalb von 20 Minuten sollte der Blätterteig mit Nutella fertig sein, aber überprüfe am besten schon nach 15 Minuten, ob deine Schnecken nicht zu dunkel werden. Wenn sie goldbraun sind, sind sie fertig.

Mein Tipp

Eingedrehte Schnecken formen

Der oben beschriebene Weg ist der einfachste, um an schnelle Nutella-Schnecken zu kommen. Wenn du etwas kunstvoller eingedrehte Schnecken ausprobieren möchtest, gehe so vor: Halbiere den Blätterteig im ersten Schritt und bestreiche nur eine Hälfte mit Nutella. Dann legst du die zweite Hälfte auf die erste, sodass du ein grosses Sandwich mit Nutella hast. Dann schneidest du die zusammengelegten Platten in etwa 1,5 cm dicke Streifen. Diese Streifen drehst du ein und wickelst den eingedrehten Streifen auf dem Backblech zu einer Schnecke. Mit ein bisschen Übung ist diese Zubereitung ebenso einfach und macht auf dem Tisch einiges her.

Unbedingt ausprobieren!