



Aktivität:	Backen
Alter:	Kinder ab ca. 4 Jahren
Dauer:	ca. 30 - 40 Minuten (inkl. Backzeit)
Material:	Rührschüssel, Kochlöffel, Messer, Backpapier, Backblech

Schnecken mit Nüssen und Zimt
einfaches und schnelles Rezept (vegan)



Zutaten für 36 Mini-Schnecken:

300g Blätterteig

100g gemahlene Haselnüsse

80 g Zucker

60 ml Raps- oder Sonnenblumenöl

1 gestrichener TL gemahlener Zimt

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Blätterteigplatten nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen

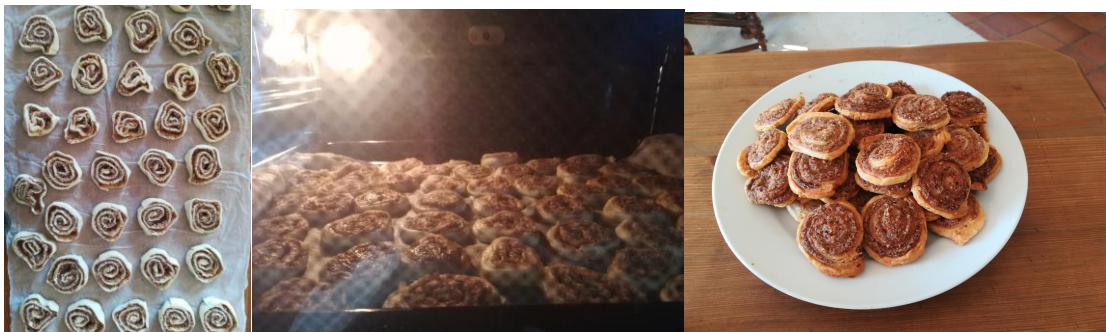
Backofen auf 170 Grad (Umluft) vorheizen

Backblech mit Backpapier belegen.

Haselnüsse, Zucker, Öl und Zimt verrühren
Nussmasse auf den Teigblättern verteilen –
am oberen Rand jeweils einen 2cm breiten Streifen freilassen –
den Streifen mit etwas warmem Wasser bestreichen;
Teigblättern von unten nach oben aufrollen und die Naht mit den
Fingern feststreichen.



Jede Rolle mit einem Messer in 6 Scheiben schneiden,
Scheiben auf das Backblech legen und im heißen Ofen (Mitte) etwa 15
Minuten backen.



Backbleche mit einem Topflappen herausnehmen und noch warm mit
Puderzucker bestäuben.

Gutes Gelingen! Schmeckt hervorragend!