



Schokonuss-Schnecken

Zutaten:

1 Rolle Blätterteig
50g gem. Haselnüsse
50g Crème Fraîche
100g Zartbitterschokolade
25g Zucker

Zum Bestreichen:

1 Eigelb

Zubereitung:

Backofen auf 190°C Umluft (210°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Zartbitterschokolade etwas zerkleinern und mit der Crème Fraîche zusammen über einem Wasserbad schmelzen lassen. Sobald die Schokolade geschmolzen ist, kommt der Zucker dazu und wird gut untergerührt, die Masse etwas abkühlen.

Blätterteig ausrollen, die abgekühlte Schokoladenmasse darauf verstreichen, dann die gem. Haselnüsse auf der Masse verteilen.

Den Blätterteig nun von erst von der einen Seite bis zur Hälfte aufrollen und dann von der anderen Seite auch bis zur Hälfte aufrollen.

Nun kommt der Blätterteig erstmal für ca. 20 Min. in den Gefrierschrank, dann lässt er sich viel besser schneiden und behält seine Form. Danach in ca. 1 cm dicke Rollen schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit dem Eigelb bestreichen.

Jetzt geht es für ca. 20 Min in den Backofen.