



Süße Schoko-Nuss Schnecken

mit Vanille-Topfen und Honig-Birnen



30-40min



2 Personen

Unsere Interpretation der klassischen Zimtschnecke sorgt für Abwechslung in der Küche und macht zudem auch noch glücklich - da ist gute Laune vorprogrammiert! Wir bei Marley Spoon peppen die Schnecken mit einer Schoko-Nuss-Füllung, cremigem Vanille-Topfen und geschmacksintensiven Honig-Birnen auf. Widerstand ist zwecklos - wir haben doch alle einen süßen Zahn!

Was du von uns bekommst

- Haselnuss geschält¹⁵
- Zartbitterschokolade
- Mandelblättchen¹⁵
- Honig
- Pizzateig¹
- Topfen⁷
- Bourbon Vanillezucker
- Birne, Rot

Was du zu Hause benötigst

- Butter⁷
- Zucker

Küchenutensilien

- Backrohr mit Umluftfunktion
- kleine Auflaufform
- kleine Pfanne

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 745.0kcal, Fett 44.1g, Eiweiß 10.4g, Kohlenhydrate 74.4g



1. Nüsse rösten und hacken

Backrohr auf 180°C Umluft vorheizen. Die **Haselnüsse** mit einem Messer klein hacken, dann zusammen mit den **Mandeln** in einer kleinen Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze ca. 1-2Min. goldbraun rösten. Vorsicht, sie können schnell verbrennen!



4. Schnecken backen

Die lange **Rolle** auf die Nahtstelle drehen und in ca. 3-Finger dicke Stücke schneiden. Eine kleine Auflaufform mit Butter einfetten. Dann die kleinen Röllchen mit der Schnittstelle nach oben nebeneinander in der Auflaufform anordnen. Die **Schnecken** ca. 20-25Min. im Rohr goldbraun backen.



2. Schokolade klein hacken

Hälfte der **Schokolade** ebenfalls möglichst klein hacken. Übrige **Schokolade** wird nicht verwendet.



5. Birne karamellisieren

In der Zwischenzeit die **Birnen** halbieren, entkernen und in ca. 1cm dünne Scheiben schneiden. Dann die kleine Pfanne auf hohe Stufe erhitzen. 1TL **Honig** hineingeben und leicht karamellisieren lassen. Dann die **Birnen** dazugeben und ca. 1-2Min. schwenken, sie sollten noch bissfest bleiben.



3. Schnecken füllen

Den **Teig** ausrollen und je nach Geschmack mit 1-2EL Zucker, den **Nüssen** und der **Schokolade** gleichmäßig bestreuen, dabei auf der langen Seite einen 2cm breiten Rand frei lassen. Dann den **Teig** der Länge nach, zum freien Rand hin, vorsichtig eng zusammenrollen. Den Rand gut verschließen.



6. Topfen rühren

Zum Schluss den **Topfen** mit dem **Bourbon-Vanillezucker** verrühren und zusammen mit den **Birnen** zu den warmen **Nuss-Schnecken** servieren.