

Blätterteigschnecken mit Toffee, Pekannüssen und Schokolade

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 12 Schnecken

1 Päckchen frischer Blätterteig aus der Kühltheke
 2 Esslöffel geschmolzene Butter
 3 Esslöffel brauner Zucker
 1/4 Teelöffel gemahlener Zimt
 85 g Toffee
 90 g Schokoladentropfen
 65 g gesalzene Pekannüsse, fein gehackt
 1 Ei

Wenn es sich Schokolade, Toffee und Nüsse in buttrig-blättrigem Teig gemütlich machen, dann darf man sich gerne eine Portion mehr von der Leckerei gönnen. Die Blätterteigschnecken lassen deine Cookies aus der Packung ganz schön blass aussehen. So schnell wie du die kleinen Schnecken ofenwarm genießen kannst, lohnt sich der Gang zum Supermarkt um die Ecke eh nicht.

- 1 -

Blätterteig auf der bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen und mit der kurzen Seite nach oben vor dir auslegen. Mit der geschmolzenen Butter bestreichen.

- 2 -

Teig gleichmäßig mit dem braunen Zucker und dem Zimt bestreuen. Toffee fein hacken und dann zusammen mit Schokoladentropfen und Pekannüssen in einer Schüssel vermengen. Die Mischung auf dem Teig verteilen.

- 3 -

Den Teig von unten nach oben aufrollen. Das Ei verquirlen und die Teignaht damit bestreichen. Das Ei wirkt dabei als Kleber. Die Rolle in 2 cm breite Scheiben schneiden, sodass du Schnecken erhältst.

- 4 -

Schnecken auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und bei 190 °C ca. 15 Minuten backen. Am besten noch warm servieren.