



Ergänze hier den Titel

ergänze hier den Untertitel



ca. 40min



2 Personen

Denk dir eine ansprechende Table-Story aus!

Was du von uns bekommst

- 1 Päckchen gemahlener Zimt
- 1 Packung Blätterteig ¹
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 75g dunkle Schokodrops ⁶
- 3 Passionsfrüchte
- 50g Puderzucker

Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei ³
- 3EL Butter ⁷
- Salz

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- kleiner Topf
- Schneebesen
- Küchenpinsel

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Sojabohnen (6), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 0kcal



1. Zimtbutter zubereiten

Den Backofen auf 210°C (190°C Umluft) vorheizen. 3EL Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze zum Schmelzen bringen. 1 Ei mit einem Schneebesen aufschlagen. Die **½ des Zimts** mit 1 kräftigen Prise Salz in die geschmolzene Butter rühren und den Topf beiseitestellen.



4. Schokoschnecken backen

Die **Schnecken** mit dem aufgeschlagenem Ei bestreichen. Im Ofen 22-28Min. backen, bis der **Teig** goldbraun und die **Schokolade** geschmolzen ist.



2. Teig belegen

Den **Teig** mit dem Papier nach unten ausrollen. Gleichmäßig mit der **Zimtbutter** bestreichen, dann mit dem **Vanillezucker** und den **Schokodrops** bestreuen.



5. Fruchtfleisch lösen

Die **Passionsfrüchte** halbieren und das **Fruchtfleisch samt Kernen** aus den Hälften löffeln.



3. Schnecken formen

Den **Teig** von der langen Seite aufrollen, sodass eine lange, zigarrenförmige Rolle entsteht. Die **Teigrolle** in 8 gleich große, schneckenförmige Scheiben schneiden. Die **Teigschnecken** mit der Schnittfläche nach oben im gleichmäßigen Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.



6. Glasur anrühren

Das **Fruchtfleisch** mit dem **Puderzucker** verrühren, bis eine dickflüssige **Glasur** entsteht. Ggf. löffelweise Milch angießen, falls die Konsistenz zu dickflüssig ist. Die **Schokoladenschnecken** aus dem Ofen nehmen und mit der **Passionsfruchtglasur** beträufeln. Kurz auskühlen lassen und servieren.