

# MARLEY SPOON



**Ergänze hier den Titel**

ergänze hier den Untertitel



ca. 50min



3-4 Personen

| Denk dir eine ansprechende Table-Story aus!

## Was du von uns bekommst

- 1 Päckchen gemahlener Zimt
- 2 Packungen Blätterteig <sup>1</sup>
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 150g dunkle Schokodrops <sup>6</sup>
- 4 Passionsfrüchte
- 75g Puderzucker

## Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei <sup>3</sup>
- 6EL Butter <sup>7</sup>
- Salz

## Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche 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. 6EL Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze zum Schmelzen bringen. 1 Ei mit einem Schneebesen aufschlagen. Den **Zimt** 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. Teige belegen

Die **Teige** 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

Die **Teige** von der langen Seite aufrollen, sodass zwei lange, zigarrenförmige Rollen entstehen. Die **Teigrollen** in jeweils 8 gleich große, schneckenförmige Scheiben schneiden. Die **Teigschnecken** mit der Schnittfläche nach oben im gleichmäßigen Abstand auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche 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.