



Süße Schoko-Nuss-Schnecken

mit Crème fraîche und karamellisierten Birnen

30-40min 3-4 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 pepen die Schnecken mit einer Schoko-Nuss-Füllung, sahniger Vanillecreme und geschmacksintensiven Honig-Birnen auf. Ein Fest für die Süßschnäbel unter uns!

Was du von uns bekommst

- 2 Päckchen blanchierte Haselnusskerne ¹⁵
- 1 Packung Mandelblättchen ¹⁵
- 2 Tafeln Schokolade ⁶
- 2 Packungen Pizzateig ¹
- 3 Birnen
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Päckchen Vanillezucker

Was du zu Hause benötigst

- 2TL Butter ⁷
- 2TL Honig
- Zucker

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- mittelgroße Pfanne

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

Kochtipp

Dieses Rezept ergibt 8 Portionen.

Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (6), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 640kcal, Fett 32.8g, Kohlenhydrate 70.7g, Eiweiß 11.1g



1. Nüsse und Mandeln rösten

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Haselnüsse** fein hacken und mit den **Mandeln** in einer mittelgroßen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. goldbraun anrösten, dabei regelmäßig rühren. **Vorsicht**, dass die **Nüsse** und **Mandeln** nicht zu dunkel werden. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen, die Pfanne aufbewahren.



2. Schokolade hacken

Die **Schokolade** fein hacken.



3. Teige füllen

Die **Teige** mit dem Papier nach unten ausrollen und je nach Geschmack mit 1-2EL Zucker, der **Mandel-Nuss-Mischung** und der **Schokolade** gleichmäßig bestreuen, dabei an einer Längsseite einen ca. 2cm breiten Rand frei lassen. Die **Teige** zum freien Rand hin vorsichtig und eng aufrollen und gut verschließen.



4. Schnecken backen

Die **Teigrollen** so hinlegen, dass die Nahtstelle nach unten zeigt, dann jeweils in **8 Stücke** schneiden. Eine weite Auflaufform mit 2TL Butter fetten. Die **Teigröllchen** mit der Schnittfläche nach oben nebeneinander in die Auflaufform setzen und die **Schnecken** 20-25Min. im Ofen goldbraun backen.



5. Birnen karamellisieren

Inzwischen die **Birnen** halbieren, entkernen und in ca. 1cm dünne Spalten schneiden. 2TL Honig in der Pfanne bei starker Hitze leicht karamellisieren lassen, dann die **Birnen** dazugeben und 1-2Min. bei mittlerer Hitze im Honig schwenken. Die **Birnen** sollen nicht zu stark garen, sondern noch bissfest bleiben.



6. Crème fraîche verfeinern

Die **Crème fraîche** mit dem **Vanillezucker** verrühren. Die warmen **Schoko-Nuss-Schnecken** mit den **Birnen** und der **Vanillecreme** anrichten und servieren.