



Klassische Nussschnecken

Zeit gesamt
🕒 45min

Zubereitungszeit
🕒 15min

Schwierigkeit
👩‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Pekannusskerne	200 g
Zimt	1 TL
Zucker	80 g
Milch	150 ml
Blätterteig	1 St.
Puderzucker	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, Schneebesen, Springform 26 cm Durchmesser

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Pekannüsse grob hacken. In einer Schüssel Pekannüsse mit Zimt und Zucker verrühren. In einem Topf Milch auf niedriger Stufe leicht erwärmen. Alle Zutaten darin vermischen.
2. Blätterteig ausrollen und gleichmäßig mit der Nuss-Mischung bestreichen, dabei Ränder aussparen. Blätterteig längs aufrollen und vom Ende her zu einer Schnecke rollen und in eine gefettete Springform geben.
3. Nussschnecke im Ofen ca. 25 Min. knusprig backen. Inzwischen in einer Schüssel Glasur anrühren, dafür Puderzucker und 50 ml Wasser mithilfe eines Schneebesens verrühren. Nussschnecke mit Glasur bestreichen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	804 kcal
Kohlenhydrate	77 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	53 g