

Nussschnecken



Rezept für 16 Portionen

Dauer: ca. 45 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Speiseöl / Öl	1/8 Liter
Backpulver	1 Pkg.
Rosinen / Sultaninen	Etwas / nach Bedarf
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Feinkristallzucker	100 g
Vollmilch	¼ Liter
Weizenmehl (glatt)	500 g
Topfen / Quark	250 g
Brauner Rum	3 Esslöffel
Geriebene Nüsse	200 g

Zubereitung:

Topfen, Ei, Zucker, 6 EL Milch, Salz verrühren und Öl, Mehl und Backpulver zugeben.

Den Teig zu einem Rechteck auswalken (ca. 1/2 cm dick).

Mit Nussfülle (Nüsse, Rosinen, etwas Rum und 250 ml Milch vermischen) bestreichen und zusammenrollen.

In Scheiben schneiden, auf ein Blech legen, etwas mit der Hand zusammendrücken und bei 200-220°C ca. 25 Minuten backen.

Nach dem Erkalten mit Zuckerglasur (Staubzucker mit Zitronensaft oder Rum vermengen) bestreichen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-397-Nussschnecken.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at