

Rezept

Birnen-Walnuss-Schnecken

Ein Rezept von Birnen-Walnuss-Schnecken, am 07.05.2024

Zutaten

- | | |
|---|----------------------------|
| 50 g Walnusskerne | 50 g brauner Zucker |
| 300 g reife, aber feste Birnen (z. B. Forelle) | 1 EL Zitronensaft |
| 1 Pck. frischer Hefeteig mit Butter (450 g; aus dem Kühlregal) | |

Rezeptinfos

Portionsgröße 10 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 185 kcal, 6 g F, 4 g EW, 28 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Walnüsse hacken und in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze rösten. Vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen und mit dem Zucker mischen. Die Birnen schälen, vierteln, entkernen, grob raspeln und sofort mit Zitronensaft beträufeln.
2. Teig direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten. Mitsamt Backpapier entrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Nüsse daraufstreuen und Birnen darauf verteilen. Von einer Längsseite her mithilfe des Papiers einrollen, das Papier nicht mit einwickeln. Rolle mit der Naht nach unten auf die Arbeitsfläche legen und mit einem scharfen Messer in zwölf gleich dicke Scheiben (3-4 cm) schneiden.
3. Schnecken mit etwas Abstand zueinander auf das Blech legen und im Ofen (Mitte) in ca. 20 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.