

Rezept

Blätterteigschnecken aus der Heißluftfritteuse

Ein Rezept von Blätterteigschnecken aus der Heißluftfritteuse, am 23.04.2024

Zutaten

50 g getrocknete Cranberries	250 g Frischkäse
40 g Zucker	50 g gehackte Mandeln
1 TL Zimtpulver	1 Rolle frischer Blätterteig (275 g; aus dem Kühlregal)
150 g Zartbitter-Kuvertüre (ca. 55 % Kakaoanteil)	30 g Mandelblättchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal, 23 g F, 7 g EW, 30 g KH

Zubereitung

1. Bei Bedarf die Cranberries klein hacken. Den Frischkäse mit Zucker, gehackten Mandeln, Cranberries und Zimt verrühren.

2. Den Blätterteig mit dem Innenpapier auf der Arbeitsfläche ausbreiten und gleichmäßig mit der Frischkäsemasse bestreichen. Dabei die Ränder frei lassen. Den Teig von der schmalen Seite her aufrollen, für ca. 45 Min. in das Tiefkühlfach geben.

3. Die angefrorene Rolle in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Diese mit etwas Abstand zueinander in den Garbehälter legen, den Deckel schließen und den Timer auf 15 Min. einstellen. Das Gerät starten und die Schnecken backen, bis sie schön braun sind. Etwas abkühlen lassen.

4. Die Zartbitter-Kuvertüre in eine Metallschüssel geben und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Schnecken mit einem Ende kurz eintunken. Den schokoladigen Teil sofort mit Mandelblättchen bestreuen, die Schnecken auf Backpapier absetzen und die Schokoglasur fest werden lassen.