

Rezept

Erdnuss-Schnecken

Ein Rezept von Erdnuss-Schnecken, am 18.06.2026

Zutaten

- | | |
|---|--|
| 3 rechteckige Platten TK-Blätterteig (ca. 225 g) | 3 EL gesalzene Erdnüsse (40 g) |
| Currypulver | 3 EL Doppelrahm-Frischkäse (60 g) |
| Backpapier | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 18 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 75 kcal

Zubereitung

1. Backblech mit Backpapier auslegen. Blätterteigplatten nebeneinander aufs Blech legen und auftauen lassen. Ofen auf 200° vorheizen.
2. Erdnüsse grob hacken, mit etwas Curry würzen. Jede Blätterteigplatte mit 1 EL Frischkäse bestreichen und die Erdnüsse darauf verteilen. Teigplatten von der kurzen Seite her aufrollen. Jede Rolle in sechs Scheiben schneiden. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 20 Min. backen.