

Rezept

## Erdnuss-Schnecken

Ein Rezept von Erdnuss-Schnecken, am 17.04.2024

### Zutaten

- |   |  |
|---|--|
| <b>3</b> rechteckige Platten TK-Blätterteig (ca. 225 g) | <b>3 EL</b> gesalzene Erdnüsse (40 g)    |
| Currypulver   | <b>3 EL</b> 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.