

Rezept

Glutenfreie Nussschnecken

Ein Rezept von Glutenfreie Nussschnecken, am 18.12.2025

Zutaten

100 g	fein gemahlene Hirse	80 g	Zucker
1 TL	Vanillezucker	100 g	fein gemahlener glutenfreier Reis
70 g	fein gemahlener glutenfreier Buchweizen		Jodsalz
2 gestrichene TL	glutenfreies Backpulver	40 g	Rapsöl
100 g	Aprikosenkonfitüre	100 g	Zucker
3 EL	Puderzucker	200 g	gemahlene Mandeln
		1 EL	Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 10 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig in einem Topf Hirsemehl, Zucker und Vanillezucker mit 200 g Wasser glatt rühren, kurz aufkochen und bei schwacher Hitze zugedeckt ca. 15 Min. quellen lassen. Den Topf danach von der Herdplatte nehmen und den Brei etwas ausdampfen lassen.
2. Inzwischen in einem Topf für die Füllung Zucker und Konfitüre mit 7 EL Wasser glatt rühren und sprudelnd aufkochen lassen. Die Herdplatte ausschalten und die Mandeln einrühren.
3. Für den Teig Reis- und Buchweizenmehl mit 1 Prise Salz und Backpulver mischen. Die Mehlmischung mit einem Kochlöffel unter das gequollene Hirsemehl rühren, dabei das Öl hinzufügen und unterkneten.
4. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Teig auf einer Lage Backpapier zu einem Rechteck (ca. 40 x 20 cm) messerrückendick ausrollen.
5. Die Füllung auf der Teigplatte verteilen. Diese mithilfe des Backpapiers von der schmalen Seite her aufrollen. Mit einem Sägeblattnesser vorsichtig fingerdicke Scheiben von der Teigrolle abschneiden und die entstandenen Schnecken auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Rolle immer wieder ein Stück drehen, damit die Schnecken in Form bleiben. Die Schnecken im heißen Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen.
6. Nach Belieben aus Puderzucker, dem Zitronensaft und 1 EL Wasser einen dünnen Guss anrühren und die fertigen Schnecken damit bestreichen.