

## Rezept

# Glutenfreie Nusschnecken

Ein Rezept von Glutenfreie Nusschnecken, am 18.12.2025

## Zutaten

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