Rezept

Nussschnecken mit Zimt & Erythrit

Ein Rezept von Nussschnecken mit Zimt & Erythrit, am 17.05.2025

Zutaten

Für die Füllung

- **65 g** Erythrit
- **2 EL** Zitronensaft
- **1 TL** Zimtpulver
- **200 g** gemahlene Haselnusskerne
- **5 EL** Milch

Für den Teig

- **80 g** Erythrit
- **1** Ei (M)
- **6 EL** Rapsöl
- **300 g** Mehl
- **150 g** Magerquark
- **3 EL** Milch
- Salz
- **1 Pck.** Backpulver

Außerdem

- **3 EL** Erythrit

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal, 16 g F, 7 g EW, 21 g KH

Zubereitung

1. Das Erythrit im Blitzhacker pulverisieren. Mit Haselnüssen, Zitronensaft, Milch und Zimt in eine Rührschüssel geben und mit den Rührbesen des Handrührgeräts zu einer geschmeidigen Masse verrühren.

2. Den Backofen auf 180° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Erythrit im Blitzhacker pulverisieren. Mit Quark, Ei, Milch, Öl und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät ca. 1 Min. verrühren. Mehl und Backpulver darübersieben und unterkneten. Den Teig halbieren und jede Portion zu einem Quadrat (18 × 18 cm) ausrollen.

3. Die Quadrate mit der Nussmasse bestreichen und von einer Seite her aufrollen. Die Rollen in je 6 Scheiben schneiden, auf das Blech legen und im Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen. Die Schnecken auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

4. Das Erythrit im Blitzhacker sehr fein pulverisieren. Die Schnecken damit bestäuben und servieren.