

Rezept

Schokoschnecken aus der Muffinform

Ein Rezept von Schokoschnecken aus der Muffinform, am 27.04.2024

Zutaten

- 2 Pck.** Croissantteig (à 6 Stück, à 250 g; Kühlregal; ersatzweise Blätterteig) **130 g** Schokocreme (ersatzweise Nuss-Nugat-Creme)
20 g Butter **35 g** Honig

Außerdem:

6er-Muffinform

Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal, 13 g F, 13 g EW, 77 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Ober-/ Unterhitze) vorheizen. Die Mulden der Muffinform gut mit Butter fetten. Den Hörnchenteig entrollen und auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Jede Rolle an den Nähten vorsichtig durchschneiden und die Stücke leicht überlappend wieder zusammenfügen und festdrücken, sodass zwei lange Teigstücke entstehen.
2. Die Teigstücke je mit der Hälfte der Schokocreme bestreichen und von der kurzen Seite her eng aufrollen. Die Rollen mit einem scharfen Messer in je drei gleich breite Scheiben schneiden und diese mit der flachen Seite nach unten in die Mulden der Form setzen.
3. Die Schnecken im Ofen (2. Schiene von unten) in 12-14 Min. goldbraun backen. Inzwischen Honig und Butter zusammen in einem kleinen Topf erhitzen und ca. 3 Min. köcheln lassen, den Topf vom Herd nehmen.
4. Die fertigen Schnecken in der Form auf ein Kuchengitter stellen, mit der heißen Butter-Honig-Mischung bestreichen und 5-10 Min. abkühlen lassen. Dann die Schnecken aus der Form nehmen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.