

# 5 Zutaten Nuss-Schnecken



Ihr benötigt folgende Zutaten:

- 1 Blätterteig
- 100 g gemahlene Mandeln
- 100 g gemahlene Nüsse
- 50 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Teelöffel Zimt
- 50 ml Milch
- gehackte Nüsse
- 2 EL Puderzucker
- Wasser



1. Als erstes bereitet Ihr Euren Omnia mit einer Silikonform, dem Aufbackgitter und einem zugeschnittenen Backpapier, welches Ihr auf das Aufbackgitter legt, vor.
2. Für die Füllung werden Nüsse, Zucker, Ei und Milch in einer Schüssel gut miteinander vermischt.
3. Bestreicht den kalten und ausgerollten Blätterteig mit Eurer Nussmasse und garniert ihn mit den gehackten Nüssen.



4.  
5.  
6.  
7.

Nun rollt Ihr Euren Blätterteig der Breite (kurze Seite) nach zusammen und schneidet ihn danach in 7 gleich große Teile.

Legt Eure vorbereiteten Nussschnecken mit Abstand nebeneinander in den Omnia.

Backt Eure Nussschnecken für ca. 55 min auf kleinster Flamme. Auf dem Omnia-Thermometer zeigt es euch circa 130° an.

Verrührt in einer kleinen Schüssel den Puderzucker mit Wasser und bestreicht Eure fertigen Nussschnecken damit. Als Topping obendrauf, könnt ihr noch ein paar Eurer gehackten Nüsse auf die noch nasse Zuckerglasur streuen.



Viel Spaß beim Backen  
und genießen 😊