

# SCHNELLE SCHNECKEN

★★★★★ 4.9 bei 61 Bewertungen



## Zubereitung

- 1 Für den Teig alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit Hilfe eines Knethakens zu einem glatten, eher festen Teig kneten.
- 2 Für die Mandelfülle die Milch gemeinsam mit dem Zucker aufkochen, dann mit den Mandeln gut verrühren. Kurz stehen lassen.
- 3 Für die Mohnfülle Marzipan in kleine Stücke schneiden und danach mit allen restlichen Zutaten gut verrühren.
- 4 Den Teig in zwei Teile aufteilen und jeden dünn und rechteckig ausrollen. Einen Teil mit Mandel- und einen mit Mohnfülle bestreichen und einrollen. Danach mit einem Teigabstecher, einem Messer oder mit einer Zahnseide Stücke abstechen.
- 5 Die Schnecken auf ein mit Backpapier (Dauerbackfolie) belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 20 Minuten backen.

Backen  
mit  
Christina



## Zutaten

### FÜR 25 SCHNECKEN

#### TEIG

- 60 g Milch
- 30 g Öl
- 500 g Weizenmehl 700
- 250 g Topfen
- 2 Ei
- 100 g Zucker
- 1 Pkg. Backpulver

#### MANDELFÜLLE

- 150 g Milch
- 30 g Zucker
- 200 g geriebene Mandeln

#### MOHNFÜLLE

- 180 g geriebener Mohn
- 150 g Marzipan
- 2 Eier
- 80 g Marmelade
- 50 g Zucker