SCHNELLE SCHNECKEN

4.8 bei 74 Bewertungen

1 h

Süßer Topfenteig

Heißluft

170 Grad

20 min

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.

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