



Nussschnecken

Zutaten:

1 Pkg. Blätterteig
150 g Birne mit Zimt Fruchtaufstrich
75 g geriebene Walnüsse

Zubereitung:

Für die schnellen Nussschnecken eine Packung Blätterteig aufrollen, zu zwei Dritteln mit Birne Zimt Fruchtaufstrich bestreichen. Die geriebenen Walnüsse darüber streuen. Zu einer Roulade zusammenrollen und in Scheiben schneiden.

Die Scheiben auf ein Blech mit Backpapier legen, leicht andrücken und im vorgeheizten Rohr bei 180 °C ungefähr 20 Minuten backen.