

TAHIN-SCHNECKEN mit Pekannuss

ZUTATEN

Zutaten für ca. 12 Stück

- 1 Rolle Blätterteig
- 5 EL b*Tahin
- 1 TL b*Ahornsirup
- 5 EL b*Pekannusskern-Bruch
- 5 TL b*Blutorangenmarmelade
- 1 Prise Salz
- 1 TL Puderzucker



... SO GEHT'S

1. Blätterteig ausrollen.
2. Tahin mit Ahornsirup und einer Prise Salz glattrühren und auf dem Teig verteilen.
3. Einige Kleckse Blutorangenmarmelade darauf verteilen und alles mit Pekannussbruch bestreuen.
4. Den Teig zu einer Rolle über die lange Seite einrollen und mit einem scharfen Messer in Schnecken schneiden.
5. Diese mit etwas Abstand auf ein Blech geben.
6. Im vorgeheizten Ofen 20 Minuten bei 200 Grad Ober- und Unterhitze backen.
7. 1-2 TL Tahin mit Puderzucker glattrühren, ggf. etwas Wasser hinzugeben.
8. Die ausgekühlten Schnecken mit der Tahinpaste beträufeln und etwas Pekannussbruch darüber verteilen.



GUTES GELINGEN UND GUTEN APPETIT