

WALNUSS-SCHOKO-SCHNECKEN

Zutaten
(für 30 Stück)
Quark-Öl-Teig:
50 g Zartbitter Kuvertüre
250 g Mehl
½ Päckchen Backpulver
50 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
125 g Magerquark
75 ml Milch
50 ml Albaöl (45g)
Füllung:
200 g Walnusskerne
75 g Zucker
75 g Honig
80 g Sahne
Dekoration:
30 Walnusskernhälften
50 g Zartbitter Kuvertüre

Zubereitung
Füllung: Von den Walnusskernen 30 Hälften für die Dekoration beiseitelegen, die übrigen zur Hälfte mahlen und zur Hälfte grob hacken. Zucker, Honig und Sahne in einem Topf unter Rühren erhitzen, Walnusskerne unterheben und etwas abkühlen lassen.
Quark-Öl-Teig: Schokolade fein hacken. Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten und gehackte Schokolade hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät zu einem glatten Teig verarbeiten.
Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und zwischen zwei Bögen Backpapier zu einem Rechteck (45 x 20 cm) ausrollen. Das obere Backpapier abziehen, die Füllung gleichmäßig auf der Teigplatte verstreichen und von der längeren Seite her fest aufrollen. Rolle in etwa 1,5 cm breite Scheiben schneiden und diese auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen.
Backen: im vorgeheizten Backofen ca. 17 – 20 Minuten bei 160 °C auf der mittleren Schiene.
Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Die Schokolade grob zerkleinern und im Wasserbad schmelzen. Walnusskerne zur Hälfte hineintauchen und auf die Schnecken legen. Übrige Schokolade dekorativ über die Schnecken sprenkeln und fest werden lassen.

Tipp
Statt Walnuss- können auch gemischte Nusskerne verwendet werden.

Nährwertinformation für ein Stück:
142 kcal | 8 g Fett | 3 g Eiweiß | 15 g Kohlenhydrate | 3 mg Cholesterin

Albaöl®