

Süße Blätterteig-Schnecken

Für zwei Personen

1 Rolle Blätterteig	50 g Rosinen	50 ml Sahne
20 g Kakaopulver	20 g Zimtpulver	20 g brauner Zucker
20 g Vanillezucker	Puderzucker	

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Blätterteigrolle ausrollen, im Ganzen lassen. Die Ganze Fläche mit Sahne bestreichen. Kakao-pulver, Zimtpulver, braunen Zucker und Puderzucker gut vermischen und mit einem kleinen Sieb auf dem Blätterteig verteilen. Die Rosinen ebenfalls gleichmäßig auf den Blätterteig geben. Den Blätterteig wieder zu einer großen Rolle aufrollen und in ca. $2 \frac{1}{2}$ cm große Scheiben schneiden. Backpapier auf ein Ofenblech legen und die Blätterteigrollen hochkant darauf legen und im Ofen 15-20 Minuten goldgelb backen.

Die Blätterteigschnecken auf Tellern anrichten, nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Francois Rominger am 24. November 2015