



Haselnuss-Schnecken-Plätzchen mit duplo

Vorbereitungszeit: 30 Min. **Gesamtzeit:** 75 Min.

Portionen: 12 (2-3 Plätzchen pro Portion)

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Utensilien: Rührschüssel, Schneebesen, Frischhaltefolie, Teigrolle, Backblech, Backpapier, Messer, Schneidebrett

Zutaten:

Für den Teig:

- 50 g Mandelmus
- 50 g Honig
- 1 Ei
- 1 TL Vanilleextrakt
- 150 g Vollkornmehl

Für die Füllung:

- 100 g Haselnuss-creme
- 3 duplo

Zubereitung:

1. Kleine Vorbereitung

duplo fein hacken und beiseitestellen.

2. Teig zubereiten

In einer großen Schüssel das Mandelmus, Honig, Ei und Vanilleextrakt miteinander verrühren. Anschließend das Vollkornmehl hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

3. Füllung vorbereiten

Nach der Ruhezeit den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen. Die Haselnusscreme gleichmäßig auf dem Teig verstreichen. Die gehackten duplo Riegel gleichmäßig über die Haselnusscreme streuen.

4. Schnecken formen

Den Teig von der längeren Seite her vorsichtig aufrollen. Die Rolle in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und die Schnecken auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

5. Backen

Den Backofen vorheizen (200°C Ober-/Unterhitze oder 180°C Umluft). Die Plätzchen im vorgeheizten Ofen für etwa 12-15 Minuten goldbraun backen.

6. Abkühlen lassen

Die Plätzchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Guten Appetit!



duplo

