

Apfel-Nuss-Schnecken

Zutaten

- **Zutaten für 10 Schnecken:**
- 120 g Mehl
- 60 ml Vollmilch oder pflanzliche Milch-Alternativen
- 3 EL Öl
- 1 TL Backpulver
- etwas gemahlene Vanille
- **Füllung:**
- 150 g Apfelmus
- 20 g gemahlene Nüsse
- 20 g Rosinen oder Datteln



So machst du die Apfel-Nuss Schnecken

1. Die Rosinen oder Datteln mit einem Messer zerkleinern.
2. Das Apfelmus, die gemahlene Nüsse und die Rosinen miteinander gut vermengen.
3. Mehl, Milch, Öl, Backpulver und gemahlene Vanille in eine Schüssel geben, alles zusammen zu einem Teig kneten und eine Kugel daraus formen.
4. Etwas Mehl auf die Arbeitsfläche verteilen und den Teig rund ausrollen, dann mit der Apfel-Nuss Masse bestreichen.
5. Den Teig längs aufrollen und in gleichgroße Scheiben schneiden.
6. Den Backofen vorheizen und für etwa 15-20 Min. bei 180° Ober-/ und Unterhitze goldbraun backen.

Ihr könnt das Apfelmus auch ganz einfach durch einen anderen Lieblings-Fuchtmus von euch ersetzen.

Guten Appetit!

Unsere Empfehlung für Dich:



breirezept.de
BABY, BREI UND FINGERFOOD

Ein Rezept von **Breirezept.de**

© Jenny Böhme

<https://www.breirezept.de>

BACKEN FÜR KLEINE HÄNDE

MUFFINS, SNACKS, BROT & BRÖTCHEN
GANZ OHNE INDUSTRIEZUCKER

» ZUM SHOP

erhältlich unter <https://www.familienkost.de/shop/>