

Ratzfatz-Rezept für saftige Karottenkuchen-Zimtschnecken



Zutaten für ca. 9 Schnecken:

- 1 Packung Blätterteig aus der Kühltheke
- 250g Mascarpone
- 200g Walnüsse (oder Nüsse Eurer Wahl)
- 200g Karotten (gewogen vor dem Schälen)
- 100g Kokosblütenzucker oder braunen Rohrzucker
- 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 1 gehäufte Teelöffel gemahlener Zimt
- 1 – 2 EL Milch oder Pflanzenmilch
- 1 Eigelb zum Bestreichen
- Kokosöl oder weiche Butter zum Fetten der Form

Glasur / Frosting

- 100g Puderzucker
- Tröpfchenweise Milch oder Pflanzenmilch

Zubereitung

Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen und ein paar Minuten liegen lassen. Auf der Packung steht meist „10 Minuten ruhen lassen“.

Nüsse in der Küchenmaschine zerkleinern. Möhren raspeln oder auch in der Küchenmaschine zerkleinern.

Muss-Möhren-Mix mit Mascarpone, Zucker, Zimt und Vanillezucker verrühren. Je nach Konsistenz von Mascarpone (Frischkäse oder Quark) könnt Ihr noch etwas Milch oder Pflanzenmilch dazugeben. Die Füllung sollte sich gut verstreichen lassen, aber nicht zu flüssig sein.

Die Füllung auf dem Blätterteig verteilen. Von der langen Seite her aufrollen und in 9 gleichmäßige Stücke schneiden.

Die Schnecken entweder mit etwas Abstand in eine Auflaufform setzen oder in eine gefettete Muffinform geben. Mit Eigelb bestreichen (muss nicht sein, gibt aber eine schönere Farbe).

Bei 200 Grad Ober- und Unterhitze für 25 – 30 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen.

100 Gramm Puderzucker mit Milch verrühren. Gebt die Flüssigkeit wirklich nur tröpfchenweise dazu, damit die Glasur nicht zu flüssig wird. Sonst zieht sie nämlich direkt in die Schnecken ein ;-). Was auch lecker ist, aber optisch nicht so hübsch. Das Auge isst ja mit.

Wer mag, kann die Schnecken noch mit Marzipanmöhren verzieren

HAPPY EASTER!