


Knusprige Streusel-Schneckchen

etwa 20 Stück

 gelingt leicht up to 20 Min.**Zutaten:****Streusel:**

125 g zerlassene Butter
200 g glattes Mehl
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

Blätterteig:

1 Pkg. Frischer Blätterteig (270 g)

Zum Bestreichen und Bestreuen:

2 EL Milch
75 g Dr. Oetker Schoko Tröpfchen

1 Streusel:

Mehl mit Zucker, Vanillin-Zucker und Butter mit dem Handmixer (Rührstäbe) zu Streuseln verarbeiten.

2 Blätterteig:

Den Blätterteig mit Milch bestreichen. Die Streusel gleichmäßig darauf verteilen und fest drücken. Die Schoko-Tröpfchen darüberstreuen und das Ganze von der Längsseite her eng aufrollen.

3 Die Rolle in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Herausgefallene Streusel auf den Scheiben andrücken.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C**Heissluft 180 °C****Backzeit: etwa 20 Minuten**



Dr. Oetker Österreich

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Knusprigen Streusel-Schneckchen kann man gut auf Vorrat einfrieren.



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · www.oetker.at
E-Mail: service@oetker.at · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33