



Blätterteig-Nougat-Schnecken (vegan)

Zutaten

Für 6 Schnecken

100 g ganze Haselnusskerne
1 EL Pflanzenmargarine
100 g VIVANI Dunkle Nougat Schokolade
270 g frischer, veganer Blätterteig
100 g Ahornsirup

So wird's gemacht

- 01** Backofen auf 220 °C Ober- / Unterhitze (empfohlen) oder 200 °C Umluft vorheizen.
- 02** Nougat-Schokolade in Stücke brechen und zusammen mit Haselnüssen und Ahornsirup in einem Mixer zerkleinern.
- 03** Blätterteig ausrollen und in ca. 10 x 10 cm große Stücke schneiden.
- 04** Die Teigstücke von beiden Seiten dünn mit Margarine bepinseln und etwas dünner ausrollen.
- 05** Jedes Stück vorsichtig mit der Füllung bestreichen und den Teig zusammenrollen. Anschließend zu einer Schnecke formen.
- 06** Die Schnecken auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und ca. 15 Minuten backen.
- 07** Aus dem Ofen nehmen und vor dem Servieren etwas abkühlen lassen.