

Schokoschnecken

Seit Jahren schon kommen diese leckeren Teile regelmäßig auf unseren Kaffeetisch. Ich glaube kaum, dass ich ein Rezept besitze, welches sich schneller zubereiten lässt, als dieses hier. Die Zutaten hab ich praktisch immer im Haus und so muss es oft als Last-Minute-Rezept herhalten... entweder weil mir nichts besseres einfällt oder weil ich dem besten Ehemann von allen gern zum Feierabend noch eine Freude machen will... (es ist eins seiner Lieblingsgebäcke). Die Nährwertangaben lassen wir mal außen vor...



Zutaten (ca. 16 Stück):

-
- **2 Rollen Blätterteig (Kühlregal)**
 - **einige Esslöffel Nutella**
 - **100 g Zartbitterschokolade**
 - **1 Ei**

Den Blätterteig kurz bei Raumtemperatur ruhen lassen, dann entrollen. Beide Teigplatten mit Nutella bestreichen. Schokolade klein hacken, gleichmäßig darauf verteilen. Teigplatten aufrollen, jeweils in 8 Stücke schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Ei verquirlen, Schokoteile damit bestreichen. Im heißen Ofen bei 190° C Ober-/Unterhitze ca. 25 Minuten goldbraun backen.

