



MANDEL-ZIMT-SCHNECKEN



QimiQ VORTEILE

- Backwaren bleiben länger saftig
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



10



leicht

Tipps

Statt Mandeln können auch Haselnüsse verwendet werden.

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

1 Pkg. Frischer Croissant- & Plunderteig 400 g

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g

100 g Marzipan

60 g Zucker

3 Msp. Zimt

160 g Mandeln, gerieben

Zucker, zum Bestreuen

Zimt, zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen und den Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. Für die Füllung: QimiQ Saucenbasis, Marzipan, Zucker und Zimt zusammen mit einem Stabmixer gut mixen. Geriebene Mandeln dazumischen.
3. Teig mit der Masse bestreichen, einrollen und ca. 1 Stunde tiefkühlen. Rolle in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden und mit einer Mischung aus Zucker und Zimt bestreuen.
4. Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen.