

## Nuss-Orangen-Schnecken

Für 90–100 Stück

Zubereitung: ca. 1¼ Stunden

Kühl stellen: 1 Stunde

Tiefkühlen: 30 Minuten

Backpapiere

### Teig:

250 g Butter, weich

125 g Puderzucker

2 TL Vanillezucker

1 Prise Salz

1 Eiweiss, verquirlt

350 g Mehl

### Füllung:

180 g gemahlene Haselnüsse

4 EL feiner Rohrzucker

1 Orange, abgeriebene Schale und 5–6 EL Saft

½ Zitrone, abgeriebene Schale und 1–2 EL Saft

40 g Dörraprikosen, fein gehackt

2 Eigelb



**1** Teig: Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Puderzucker, Vanillezucker, Salz und Eiweiss dazugeben, rühren, bis die Masse hell ist. Mehl dazusieben, kurz verrühren, zu einem Teig zusammenfügen. In Folie gewickelt 1 Stunde kühl stellen.

**2** Füllung: Alle Zutaten zu einer streichfähigen, aber nicht zu feuchten Masse verrühren.

**3** Teig halbieren, mit wenig Mehl auf Backpapier zu je einem Quadrat von 28 x 28 cm auswallen. Je die Hälfte der Füllung darauf verstreichen. Quadrate halbieren. Mithilfe des Backpapiers längs zu Rollen formen (ergibt 4 Rollen). Rollen in Folie packen, auf einem Schneidebrett 30 Minuten tiefkühlen.

**4** Backofen auf 200 °C vorheizen. Rollen in 8–10 mm dicke Plätzchen schneiden, auf das mit Backpapier belegte Blech legen, sofort in der Mitte des vorgeheizten Ofens 9–11 Minuten backen.

### INFOS

■ Schnecken gut verschlossen in einer Blechdose aufbewahren.

■ Oder Schnecken in Tiefkühlbeutel abfüllen, tiefkühlen. Haltbarkeit: 3 Monate. 10–15 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen.