

Gebackene Schnecken etwa 25 Stück



für den Teig :

50 g Zucker
200 g Mehl
1 Ei
100 g Butter

Speisefarbe (Pulver)

Füllung:

2 EL Liebingsmarmelade
1 EL Wasser
1 gestrichener EL Speisestärke



So geht's

Mürbteig herstellen - Mehl, Zucker, kalte Butter und Ei auf ein Backbrett geben und mit den Händen verkneten.

In 4 Teile teilen, 1x rosa einfärben, 1 x blau einfärben - die anderen beiden bleiben hell (Alternative mit Kakao einfärben)

Hellen Teil ausrollen, danach bunten Teil ausrollen und aufeinander legen. Längs einrollen und eingewickelt im Kühlschrank mindestens 1 h ruhen lassen.

Scheiben abschneiden. Pro Schnecke werden 2 Scheiben benötigt. Die Randabschnitte und nicht so schönen Scheiben Zusammenkneten und die Körper der Schnecken formen.

Nun die Schnecken zusammenbauen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech die Hälfte der Schneckenhäuser legen und den Körper der Schnecke unten anlegen. Das Zweite Schneckenhaus darauflegen und etwas andrücken.

Bei 180 °C ca. 15 min backen.

Wer mag, kann eine Füllung aus Marmelade, Wasser und Speisestärke herstellen.

Zutaten kalt verrühren und in einem Topf langsam erhitzen. Die dickliche Masse auf ein Teller streichen (kühlt schnell ab) und zu kleinen Kugeln formen. Zum Füllen der Schnecken in das untere Schneckenhaus eine Kuhle drücken, die Kugel darauf geben und die obere Hälfte darauflegen. Seitlich etwas andrücken.