Hagebuttenschnecken



Zutaten

Zutaten für ca. 40 Stück:

Teig:

- 250 g Mehl
- 125 g kalte Butter
- 80 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Teelöffel geriebene Zitronenschale
- 1 Prise Salz

Außerdem:

- 150 g Hagebuttenkonfitüre
- 30 g Pistazienkerne

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl mit Butter, Zucker, Ei, Zitronenschale und Salz zu einem
   glatten Teig verkneten. In Folie gewickelt für etwa 30 Minuten in den
   Kühlschrank stellen.

2. Die Hagebuttenkonfitüre unter Rühren in einem Topf

erhitzen und ca. 5 Minuten
dicklich einkochen. Dann unter Rühren erkalten lassen.

3. Die Pistazien fein hacken.

4. Den Teig halbieren und zwischen zwei Frischhaltefolien ein Rechteck von etwa
18×24 cm ausrollen. Mit jeweils der Hälfte der Konfitüre bestreichen und von der
Längsseite her eng aufrollen.

5. Rollen in gehackte Pistazien wälzen und, in Frischhaltefolie gewickelt, für ca.
20 Minuten ins Gefrierfach legen.

6. Rollen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes
Blech legen.

7. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C etwa 12-15 Minuten backen.