

# Rezepte

Leckeres aus der Davert-Küche

## Nuss-Schnecken

*100 g Butter, weich*

*120 g Honig*

*1 EL Apfelessig*

*2 EL Milch*

*¼ TL Zimt*

*Mark einer halben Vanilleschote*

*250 g Davert Weizen, frisch vermahlen*

*Frischhaltefolie*

*Zum Bestreichen:*

*5 EL Aprikosen-Fruchtaufstrich*

*Für die Füllung:*

*100 g Davert Weinbeeren*

*(nach Belieben in Rum eingelegt)*

*100 g Davert Haselnusskerne, gemahlen*

*25 g Davert Mandelkerne, gehobelt*

*2 gestr. TL Zimt*

*2 Msp. Nelken, gemahlen*

*1 Msp. Piment, gemahlen*

*1 EL Honig, flüssig*

*1 Ei*



Für ca. 50 Stück

Die Butter schaumig rühren. Honig und Essig einrühren. Milch und Gewürze zugeben. Den Weizen mahlen und zur Hälfte unterrühren. Das restliche Mehl unterkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Für die Füllung: die Weinbeeren fein zerschneiden und die Nüsse fein vermahlen. Die gehobelten Mandeln, die Gewürze, den Honig und das Ei zugeben und alles miteinander vermengen. Den Teig in 3 Stücke schneiden und diese jeweils zu einem Quadrat von 20 x 20 cm auf einer bemehlten Fläche ausrollen. Je ein Quadrat mit 1 EL Aufstrich bestreichen und jeweils ein Drittel der Füllung darauf verteilen (nicht ganz bis an den Rand). Das Teigquadrat aufrollen und den oberen Rand fest andrücken. Die Rollen wieder in Frischhaltefolie wickeln und 2 Stunden ins Gefrierfach legen. Von den Rollen ½ cm dicke Scheiben abschneiden (Messer mit glattem Schliff), auf ein gefettetes Backblech legen und bei 200°C (Umluft 150°C) 15–20 Min. backen. Den restlichen Aprikosen-Aufstrich mit etwas Wasser versetzen und kurz aufkochen lassen. Die Schnecken sofort nach dem Backen damit bestreichen.

Tipp: Probieren Sie weitere, leckere Davert Rezepte aus unserer Sammlung.

*natürlich genießen!*