

LiaLove Kids Rezepte

Vegane CiniMini-Apfelschnecken

Zubereitung

Vorab: Nicht jeder fertige Blätterteig, den es zu kaufen gibt, ist vegan. Bitte vorab die Zutaten prüfen.

1. Eine Müslischüssel voll CiniMinis in eine Plastiktüte geben und gut zerbröseln. Den Apfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Etwas Zitronensaft darüber treufeln.

2. Den Blätterteig ausrollen, Apfelstückchen, CiniMini Stückchen und Zimt gleichmäßig verteilen. Den Blätterteig zusammen rollen, ggf. das Papier zum Rollen zu Hilfe nehmen. Danach die Rolle in ca. 6 cm große Teile schneiden, auf ein Backblech legen und mit der Hand oder mit dem Messer leicht blatt drücken.

3. Die Blätterteig Schnecken bei 200 Grad Umluft für 17 Minuten in den Ofen (mittlere Schiene). Nach ca. 13 Minuten regelmäßig prüfen, ggf. schon früher herausnehmen.

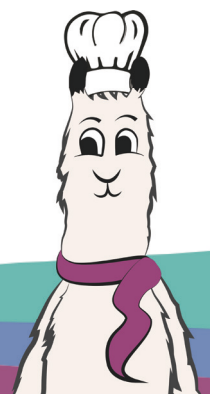
4. Puderzucker und Zitronensaft zu Zuckerguss anrühren. Diesen mit einem Löffel auf der Oberseite der Schnecken verteilen, sobald sie abgekühlt sind. Wenn der Zuckerguss getrocknet ist, in eine Dose geben. Wir empfehlen, die Schnecken eine Nacht ziehen zu lassen, dann sind sie super saftig und lecker.

Zutaten

- > veganer Blätterteig
- > CiniMinis
- > 1 Apfel
- > Zimt
- > Zitrone
- > Puderzucker

Das LiaLama und das LiaLove Kids Team wünscht euch guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen :-)

#CiniMiniSchnecken



Bilder



#CiniMiniSchnecken

