

Erdbeerschnecken

Arbeitsmaterialien:

- Quirl
- Schüssel
- Küchenbrett
- Messer
- Backblech mit Papier
- Spatel

Für die Schnecken:

Hefeteig aus dem Kühlregal	vollständig aufrollen.
300g Erdbeeren	klein schneiden.
Backfeste Vanillecreme	nach Packungsanleitung zubereiten.



Den Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Blech mit dem Backpapier belegen.

Auf den Hefeteig die Vanillecreme geben und anschließend darauf die Erdbeeren verteilen. Nun müsst Ihr die lange Seite aufrollen. Achten dabei darauf, dass Ihr nicht zu locker rollt, da ansonsten beim Backen alles auseinanderfällt. Nun schneidet Ihr ca. 3 cm dicke Streifen und legt sie auf das Backblech. Die Schnecken nun für ca. 15 Minuten backen.

