

Cranberry-Schnecken aus dem Dutch Oven

In einem Anzündkamin 20 Kohleeier gut durchglühen lassen.

Nutella in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze flüssig werden lassen. Dann alle anderen Zutaten wie Mandeln, Cranberries und Likör zugeben und gut vermischen.

Pizzateig ausrollen und die Nutellamasse darauf verteilen. Alles unter leichtem Druck zusammenrollen und in 3 cm breite Schnecken schneiden.

Ein Stück Backpapier in den Dutch Oven legen und die Schnecken dicht an dicht darauf verteilen.

Deckel vom Dutch Oven schließen und für ca. eine 3/4 bis 1 Stunde vor sich hin backen lassen. Der Duft ist der Hammer! Geht natürlich auch im Backofen.

Tipp: Bei mir habe ich 10 Kohlen oben und 10 Kohlen unten verteilt.

Arbeitszeit	ca. 15 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 1 Stunde
Gesamtzeit	ca. 1 Stunde 15 Minuten
Schwierigkeitsgrad	einfach



Zutaten für 1 Portionen:

100 g Mandeln, gemahlen

6 EL Nutella

100 g Cranberries

4 cl Likör (Bratapfellok), optional

1 Pck. Pizzateig

Rezept von: Pit-Blog