

Schoko-Vanille-Schnecken aus dem Thermomix®



© Schoko-Vanille-Schnecken - Rezepte mit Herz



45 min plus Wartezeit



leicht



12 Stück

Tolle Idee für Geburtstagsfeiern und Kinderpartys.

Kinder sind oft wählerisch und mäkeln am Essen. Nicht so, wenn die Rezepte kreativ und bunt sind und die Kinder zum Strahlen bringen.

Das Rezepte mit Herz-Team hat Expertenstatus, wenn es um Thermomix-Rezepte für Kinder geht, deswegen findet ihr bei uns alles, was Kinderherzen höher schlagen lässt: Tolle Alltagsrezepte, die auch Kindern schmecken, aber auch viele geniale Ideen, mit denen ihr Kindergeburtstage, Fasching oder Play Dates zu kompletten Highlights macht.

Beispiel gefällig? Probiert doch mal unser Schoko-Vanille-Schnecken!

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	4	Eier
<input type="checkbox"/>	1	Eigelb
<input type="checkbox"/>	100 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	2 Pck.	Schokoladen-Puddingpulver
<input type="checkbox"/>	500 g	eiskalte Schlagsahne
<input type="checkbox"/>	200 g	Magerquark
<input type="checkbox"/>	3 Pck.	Dessert Soße Vanille ohne Kochen von RUF (à 24g)
<input type="checkbox"/>	12 Stück/e	Mini-Schokoküsse
<input type="checkbox"/>	12	Zucker-Augenpaare, z.B. von Dr. Oetker
<input type="checkbox"/>	etwas	Zuckerguss
<input type="checkbox"/>	12	Mikadostäbchen

Zubereitung

- Backofen auf 200 °C (180 °C Umluft) vorheizen.
- Schmetterling einsetzen. Eier, Eigelb und Zucker in den Mixtopf geben und 7 Min./37 °C/Stufe 3 aufschlagen. Schokopuddingpulver zugeben und 15 Sek./Stufe 2 vermischen. Schmetterling entfernen und den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech (27 x 36 cm) geben, das Backpapier ggf. entsprechend der gewünschten Größe hochknicken und 10 Minuten backen. Den Teig auf ein weiteres Backpapier stürzen und abkühlen lassen. Danach das Backpapier vorsichtig abziehen und wieder auf ein Backpapier umdrehen.
- Die Creme zubereiten. Sahne, Magerquark und Soßenpulver in den kalten Mixtopf geben und unter Sichtkontakt ca. 10-15 Sek./Stufe 10 cremig schlagen. Die Creme auf dem Boden verteilen, danach von der langen Seite her mit Hilfe des Backpapiers aufrollen. Die letzten 2-3 cm nicht aufrollen. Das wird der Hals der Schnecke. Die Rolle ca. 1 Stunde kalt stellen.
- Währenddessen die Augen mit etwas Zuckerguss auf die Mini-Schokoküsse kleben, die Mikado-Stäbchen halbieren und als Fühler in den Schokokuss stecken.
- Die Rolle mit einem scharfen und angefeuchteten Messer in ca. 12 gleichgroße Scheiben schneiden. Zum Schluss den Schokokuss als Kopf auf den Hals setzen.

Nährwertangaben

Kcal pro Stück: 290 kcal, 7 g E, 16 g F, 27 g KH

Noch mehr solche Ideen gefällig?

Unsere Spezialausgaben Familienküche gibt es hier [zu bestellen!](#)