Rosinenschnecken aus Quark-Öl-Teig



Zutaten Teig

- 150 g trockener Quark
- 70 ml Milch
- 70 ml Öl
- 75 g Zucker
- 1 P Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 200 g Mehl
- 100 g Speisestärke
- 8 g Backpulver

Zutaten Füllung

- 30 g Butter
- 50 g Zucker
- 1 P Vanillezucker
- 75 g gehackte Mandeln
- 150 g Rosinen

Zubereitung

- Quark, Mich, Öl, Zucker, Vanillezucker und Salz verrühren.
- Mehl, Speisestärke und Backpulver sieben und unter die Masse vermengen und zu einem glatten Teig verkneten.
- Den Teig zu einem 45 x 35 cm großen Rechteck ausrollen.
- Mit Butter bestreichen.
- Die übrigen Füllungszutaten darauf verteilen.
- Teigplatte von der schmalen Seite her aufrollen und 2 cm dicke Schreiben abschneiden.
- Auf ein gefettetes Blech geben und leicht andrücken.
- Die Rosinenschnecken auf mittlerer Schiene bei 180°C für 15 Minuten backen.
- Anschließend mit etwas zerlassener Butter bepinseln.
- Die fertigen Rosinenschnecken auf dem Backgitter auskühlen lassen.
- Mit Puderzucker bestäuben.

Portionsgröße: 20 kleine Rosinenschnecken
Zubereitungszeit: 40 Minuten
Backzeit: 15 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

lissis-passion.de©