

QUARK-SCHNECKEN



Butter.
Alles andere
ist nicht natürlich.



Produktion ohne Gentechnik

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 40 Minuten

Aufgehen lassen: ca. 1½ Stunden

Backen: ca. 20 Minuten

Für ca. 20 Stück

Backpapier für die Bleche

Teig:

300 g Zopfmehl

½ TL Salz

40 g Zucker

½ Zitrone, abgeriebene Schale

21 g Hefe, zerbröckelt

1 dl Milch, lauwarm

40 g Butter, flüssig

1 Ei, verquirlt

Füllung:

250 g Halbfettquark, abgetropft

3 EL Hartweizengriess

3-4 EL Zucker

1 Zitrone, abgeriebene Schale und 2 TL Saft

4 EL geschälte gemahlene Mandeln

3 EL Pistazien, gehackt

4 EL Aprikosenkonfitüre

Puderzucker zum Bestäuben



ZUBEREITUNG

1 Teig: Mehl, Salz, Zucker und Zitronenschale mischen, eine Mulde formen. Hefe in der Milch auflösen, mit Butter und Ei in die Mulde giessen. Zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.

2 Füllung: Quark und Griess glatt rühren. Restliche Zutaten bis und mit Pistazien daruntermischen.

3 Teig auf wenig Mehl ca. 3 mm dick zu einem Quadrat auswallen, halbieren. Bis zu einem 1,5 cm breiten Rand erst

mit Konfitüre, dann mit der Füllung bestreichen. Längs aufrollen. In ca. 3,5 cm dicke Scheiben schneiden. Schnecken mit etwas Abstand auf die mit Backpapier belegten Bleche legen. Zugedeckt nochmals 15-20 Minuten gehen lassen.

4 In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 15-20 Minuten backen. Leicht ausgekühlt mit Puderzucker bestäuben. Warm oder ausgekühlt servieren.