

Quark - Hörnchen

Kategorien: Kleingebäck, Gefüllt, Kuchen, Vollwertküche

Zutaten für: 1 Blech

250	Gramm	Quark
250	Gramm	Vollkornmehl (z.B. Dinkel od. Weizen)
250	Gramm	Butter oder Margarine
2		Eigelbe
1	Prise	Salz
		Ggf. 2 EL Wasser
		(rote) Marmelade zum Bestreichen

Anleitung:

Quark über Nacht abtropfen lassen. Mehl, Quark und Butterflöckchen auf einem Backbrett zu einem festen, glatten Teig verkneten (ggf. etwas Wasser zufügen). 1 Stunde kalt stellen. Dann den Teig rechteckig ausrollen, auf 3 Teile zusammenschlagen und wieder ausrollen. Vorgang 2 x wiederholen. Kleine Vierecke, etwa 9 x 9 cm, ausradeln. Auf die Mitte des Teigrechtecks einen Klecks Marmelade (z.B. Johannis-, Brombeer-, Kirsche-) geben, Teig zu einem Hörnchen zusammenwickeln. Mit Eigelb bestreichen. Bei 180°C ca. 30 Min. goldgelb backen.