Rezept

Süße Schneckennudeln

Ein Rezept von Süße Schneckennudeln, am 27.04.2024

Zutaten

FÜR DIE FÜLLUNG:

- **1** Ei (M)
- **75 g** Zucker
- **2 TL** Zimtpulver
- **75 g** weiche Butter
- **150 g** gemahlene Haselnüsse
- **80 g** Sahne

FÜR DEN QUARK-ÖL-TEIG:

- **150 g** Magerquark
- **6 EL** neutrales Öl
- Salz
- **3 TL** Backpulver
- **6 EL** Milch
- **75 g** Zucker
- **300 g** Mehl

AUSSERDEM:

- Mehl zum Arbeiten
- **2 EL** Hagelzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Für die Füllung das Ei trennen. Die Butter und den Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig rühren. Das Eiweiß unter die Butter-Zucker-Masse rühren. Haselnüsse, Zimtpulver und Sahne (1 EL zurückbehalten) unterrühren.

2. Backofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Für den Teig den Quark mit Milch, Öl, Zucker, 1 Msp. Salz und 150 g Mehl in eine Schüssel geben und verrühren. Das übrige Mehl mit dem Backpulver mischen, zur Quarkmasse geben und alles zu einem glatten Teig verkneten.

3. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem ca. 30 × 30 cm großen Quadrat ausrollen. Die Füllung darauf verstreichen. Die Teigplatte aufrollen und die Rolle in 12 Scheiben schneiden. Die Schnecken auf das Backblech legen.

4. Das Eigelb mit der übrigen Sahne verquirlen. Die Oberseiten der Teigschnecken mit der Eigelbmischung bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Die Schneckennudeln im Ofen (Mitte) in ca. 15 Min. knusprig und hellbraun backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter lauwarm abkühlen lassen.