

Rezept

Kirsch-Mandel-Schnecken

Ein Rezept von Kirsch-Mandel-Schnecken, am 01.03.2024

Zutaten

300 g Mehl (Type 550)	80 g Zucker
Salz	1 Päckchen Backpulver
150 g Magerquark	7 EL neutrales Öl (z. B. Sonnenblumenöl)
6-7 EL Milch	200 g Kirschkonfitüre
50 g gemahlene Mandeln ohne Haut	40 g gehackte Mandeln
Fett für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal, 11 g F, 7 g EW, 35 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Das Mehl mit dem Zucker, 1 Prise Salz und dem Backpulver in einer Rührschüssel gut vermischen. Quark, Öl und Milch zugeben. Alles erst kurz mit den Knethaken des Handrührgeräts verkneten, dann mit den Händen.
2. Den Quark-Öl-Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche rasch rechteckig (ca. 25 × 36 cm) ausrollen. Den Teig mit der Kirschkonfitüre bestreichen. Die gemahlene und die gehackten Mandeln gleichmäßig darauf verteilen.
3. Das Teigrechteck von einer langen Seite her aufrollen und in 12 Scheiben (je ca. 3 cm breit) schneiden. Die Scheiben in die gefetteten Mulden einer Muffinform verteilen. Im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. In der Form ca. 5 Min. ruhen lassen, dann herauslösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.