

Rezept

Kürbis-Vanille-Schnecken

Ein Rezept von Kürbis-Vanille-Schnecken, am 14.12.2025

Zutaten

150 g Magerquark	1 M Ei
100 g (Roh-)Rohrzucker	1 Prise Salz
3 EL Milch	5 EL Rapsöl
320 g Dinkelmehl (Type 630)	2 TL Backpulver
Mehl zum Arbeiten	400 g Hokkaidokürbis
3 EL Sahne	2 EL (Roh-)Rohrzucker
1 Pck. Bourbon-Vanillezucker	1 EL pflanzliches Bindemittel (z. B. Biobin)
100 g Mandelsplitter	100 g Aprikosenkonfitüre

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Für die Füllung den Kürbis waschen, putzen und die Kerne samt faserigem Fruchtfleisch mit einem Löffel herausschaben. Kürbis in 3 cm große Würfel schneiden, in einem Topf knapp mit Wasser bedecken, aufkochen und bei mittlerer Hitze in ca. 8 Min. weich garen. Dann den Kürbis in ein Sieb abgießen, abtropfen und etwas abkühlen lassen.
2. Inzwischen für den Teig Quark mit Ei, Rohrzucker, Salz, Milch und Öl mit den Quirlen des Handrührgeräts verrühren. Das Mehl und Backpulver vermischen, zur Quarkmasse geben und mit den Knethaken des Handrührgeräts unterarbeiten. Dann alles auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten und mit einem Nudelholz zu einem Rechteck (ca. 35 x 45 cm) ausrollen.
3. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Kürbis mit der Sahne in einem Mixer oder mit einem Pürierstab fein zerkleinern. Rohrzucker, Vanillezucker und das Bindemittel mit den Quirlen des Handrührgeräts unterrühren.
4. Die Kürbismasse auf den Teig streichen, dabei rundherum einen 3 cm breiten Rand frei lassen, Mandeln aufstreuen. Den Teig vorsichtig von der Längsseite her aufrollen, dabei sollte die »Naht« zum Schluss unten sein. Die Rolle in 3 cm breite Scheiben schneiden und mit ausreichend Abstand auf die Backbleche legen, die Schnecken etwas flach drücken. Nacheinander im Ofen (unten) 25-30 Min. backen.
5. Für die Glasur die Konfitüre erhitzen und glatt verrühren. Die Schnecken aus dem Ofen nehmen und noch heiß mit der Glasur einstreichen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.