Rezept

Müsli-Quark-Hörnchen

Ein Rezept von Müsli-Quark-Hörnchen, am 12.10.2024

Zutaten

250 g	Magerquark
1	Ei (M)
	Salz
175 g	Dinkelvollkornmehl
1	Eigelb zum Bestreichen
	Mehl zum Arbeiten
5 EL	Rapsöl
3 EL	Rohrohrzucker
75 g	Früchte-Müsli (z. B. Cranberry-Granola)
1 Päckchen	Backpulver
3 EL	Milch zum Bestreichen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 10 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal, 2 g F, 7 g EW, 3 g KH

Zubereitung

1. Backofen auf 200° vorheizen. Quark, Öl, Ei, Zucker und 1 Prise Salz glatt verrühren. Müsli mit Mehl und Backpulver mischen und mit den Knethaken des Handrührgeräts unter die Quark-Ei-Mischung kneten, bis ein glatter Teig entstanden ist.

2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis (ca. 35 cm Ø) ausrollen. Den Kreis in 10 Segmente schneiden, diese von der breiten Seite her aufrollen, zu Hörnchen biegen und auf das Blech legen.

3. Eigelb mit Milch verquirlen, die Hörnchen damit bepinseln und im Ofen (2. Schiene von unten) 20 - 25 Min. backen. Auskühlen lassen.