

Rezept

# Quarkhörnchen

Ein Rezept von Quarkhörnchen, am 11.06.2026

## Zutaten

<b>250 g</b> Mehl-Mix C (Schär)	1/2 Päckchen Backpulver
<b>250 g</b> Quark, 20 % Fett	<b>250 g</b> weiche Butter
Salz	<b>5 EL</b> Kondensmilch

Außerdem: glutenfreies Mehl für die Arbeitsfläche; Fett und glutenfreies Mehl für das Blech

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 8 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Den Mehl-Mix in einer Rührschüssel mit dem Backpulver mischen. Den Quark dazugeben und die Butter in Flöckchen mit 1 Msp. Salz darauf verteilen.
2. Alle Zutaten mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig auf einer mit glutenfreiem Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu einem Kreis von ca. 30 cm Ø ausrollen. Diesen wie einen Kuchen in acht gleich große Dreiecke schneiden.
3. Jedes Dreieck von der Außenkante zur Spitze hin aufrollen, zu einem Hörnchen biegen und auf ein gefettetes und bemehltes Backblech legen. Die Hörnchen mit Kondensmilch bestreichen und im vorgeheizten Backofen (Mitte) 20-25 Min. backen.