Rezept

Quarkhörnchen mit Mohn

Ein Rezept von Quarkhörnchen mit Mohn, am 25.05.2025

Zutaten

125 g	Magerquark
1	Ei (Größe M)
	Salz
250 g	Weizen-Vollkornmehl
125 g	Magerquark
	abgeriebene Schale von 1/4 unbehandelten Zitrone
	Mehl für die Arbeitsfläche
20 g	gehackte Haselnüsse
2 EL	fettarme Milch (1,5 % Fett)
2 EL	Zucker
4 EL	Maiskeimöl
	3/4 TL Backpulver
2 EL	Mohnsamen
2 Msp.	gemahlene Vanille
	1/2 TL Flüssigsüßstoff
1 EL	Kondensmilch
1 EL	Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 8 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig den Quark, die Milch, das Ei, den Zucker, 1 Prise Salz und das Öl glatt rühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und über die Quarkcreme sieben. Zuerst mit den Knethaken des Handrührergeräts, dann von Hand verkneten. Falls der Teig bröselig ist, einige Tropfen Wasser unterkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und bei Zimmertemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen.

2. Für die Füllung den Quark abtropfen lassen. Die Mohnsamen in einem Mörser leicht zerquetschen. Den Quark mit der Zitronenschale und der Vanille cremig rühren. Süßstoff unterrühren.

3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis (35 cm O) ausrollen. Den Mohn darauf verteilen, dann den Kreis in Achtel schneiden.

4. Auf jedes Teigachtel ca. 1 TL Quarkcreme geben und verstreichen. Jeweils von der breiten Seite zur Spitze hin aufrollen und zu Hörnchen formen. Haselnüsse und Zucker vermischen. Die Hörnchen mit Kondensmilch bestreichen, mit der Nuss-Mischung bestreuen und auf das Blech setzen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 25 Min. backen.