Rezept

Schneckenkuchen

Ein Rezept von Schneckenkuchen, am 12.10.2024

Zutaten

150 g	Mehl
75 g	Magerquark
4-5 EL	4-5 EL neutrales Öl (z. B. Sonnenblumenöl)
1 Prise	Salz
	Fett für die Form
50 g	Zucker
50 g	gemahlene Haselnüsse
1 EL	Apfel- oder Quittengelee
1 TL	Backpulver
4-5 EL	Milch
30 g	Zucker
	Mehl zum Verarbeiten
2-3	Äpfel (ca. 250 g)
1	Ei
1/2 TL	½ TL gemahlener Kardamom oder Zimtpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kranzform von 18 cm Ø (6 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben. Quark, Milch, Öl, Zucker und Salz zufügen. Mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten, elastischen Teig verarbeiten. In Folie wickeln und bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und grob raspeln. Mit Zucker, Ei, Haselnüssen und Gewürzen mischen. Backofen auf 200° vorheizen, Form einfetten.

2. Den Teig auf wenig Mehl zu einem Rechteck von etwa 20 x 30 cm ausrollen. Füllung darauf verteilen und von der kurzen Seite her aufrollen. In 6 dicke Scheiben schneiden, nebeneinander in die Form legen. Im Backofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 30 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen. Gelee glatt rühren und die Oberseite des heißen Kuchens damit bestreichen.