

Rezept

# Schneckenkuchen

Ein Rezept von Schneckenkuchen, am 24.04.2024

## Zutaten

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

## 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.