





# Möhren-Haselnuss-Schnecken

Was ein herrliches Trio in diesen Schnecken: Möhren, Haselnüsse und Aprikosenkonfitüre

etwa 13 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Füllung:

100 g gehobelte Haselnüsse  
400 g Möhren  
200 g Aprikosenkonfitüre  
30 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

### Quark-Öl-Teig:

400 g Weizenmehl  
100 g Zucker  
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
125 g Speisequark (Magerstufe)  
100 ml Milch  
100 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

### Zum Aprikotieren:

3 EL Aprikosenkonfitüre

## 1 Vorbereiten:

Haselnusskerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Möhren schälen und grob raspeln. Möhren, Konfitüre, Gustin und Finesse in einem Topf **unter Rühren** aufkochen und 1 Min. kochen. Füllung etwas erkalten lassen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Quark-Öl-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Quark, Milch und Öl zugeben, mit dem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten (Nicht zu lange kneten, der Teig klebt sonst!). Teig mit Mehl bestreuen, aus der Schüssel nehmen und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Quadrat (etwa 40 x 40 cm) ausrollen.



- ③ Möhrenfüllung auf der Teigplatte verstreichen, dabei an der vorderen und hinteren Seite jeweils einen etwa 2 cm breiten Rand frei lassen. Haselnüsse, **bis auf 3 Esslöffel**, daraufstreuen. Teigplatte von der vorderen Seite aus aufrollen. Rolle mit einem Messer in etwa 3 cm breite Scheiben schneiden und diese auf das Backblech legen. Schnecken evtl. nachformen und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 30 Minuten**

Die Schnecken mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen.

- ④ **Aprikotieren:**  
Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen und in einem kleinen Topf aufkochen. Die noch heißen Schnecken mit einem Backpinsel damit bestreichen und mit den restlichen Haselnüssen bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Am besten schmecken die Möhren-Haselnuss-Schnecken lauwarm.
- Die Haselnusskerne können Sie durch Mandeln austauschen.
- Das Gebäck lässt sich gut einfrieren.

