





# Quark-Hörnchen

Süße Hefeteilchen mit Quark zum Osterbrunch

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für das Backblech:**  
Backpapier

## Hefeteig:

125 ml Milch  
50 g Butter oder Margarine  
500 g Dinkelmehl Type 630  
1 Pck. Dr. Oetker  
Trockenbackhefe  
50 g Zucker  
½ TL Salz  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
1 Eiweiß (Größe M)  
250 g Speisequark (Magerstufe)

## Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Größe M)  
2 EL Milch

### 1 Vorbereiten:

Milch erwärmen und das Fett darin zerlassen.

### 2 Hefeteig:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen das Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

- ### 3
- Teig halbieren und jede Hälfte auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer runden Platte (Ø etwa 35 cm) ausrollen. Teigplatte vierteln und jedes Viertel in 2 „Tortenstücke“ schneiden. Jedes Teigstück von der breiten Seite her zu einem Hörnchen aufrollen, auf das Backblech legen und nochmals etwa 30 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

- 4 Eigelb mit Milch verquirlen und die Hörnchen damit bestreichen, dann backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 18 Min.**

Hörnchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Sie die Hörnchen vor dem Aufrollen an der breiten Seite einschneiden, geht das Gebäck besonders gut auf.
- Für Quark-Schokobrötchen kneten Sie einfach 75 g Dr. Oetker Schoko-Tröpfchen unter den Teig. Den Teig zu einer Rolle formen, in 16 Stücke schneiden und zu Brötchen formen, dann wie die Hörnchen verarbeiten.
- Das Gebäck lässt sich gut einfrieren.

