

Quarkschnecken

Süße Quarkschnecken mit Hefeteig und einer köstlichen Quark-Apfelfüllung - Bestes Quarkschnecken Rezept.

etwa 30 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

200 ml Milch

80 g Butter oder Margarine

400 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe

80 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Quark-Pudding-Füllung:

2 Äpfel (etwa 300 g)

500 g Speisequark (20% Fett i.Tr.)

2 Pck. Dr. Oetker Backfeste

Puddingcreme

50 g Dr. Oetker gehackte Pistazien

Zum Aprikotieren:

5 EL helle Konfitüre z. B. Aprikose

Wie backe ich leckere Quarkschnecken?:

① Hefeteig zubereiten:

Milch erwärmen und darin die Butter oder Margarine zerlassen. Mehl und Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung 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.

② Vorbereiten:

Äpfel schälen und grob raspeln. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

③ Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und halbieren.



4 Quarkschnecken zubereiten:

Die beiden Teighälften auf leicht bemehlter Arbeitsfläche jeweils zu einem Rechteck (30 x 20 cm) ausrollen. Quark in eine Rührschüssel geben, Backfeste Puddingcreme zufügen und mit einem Schneebesen **1 Min.** verrühren. Die Pudding-Quarkmasse gleichmäßig auf die Rechtecke aufstreichen, mit Apfelraspeln und gehackten Pistazienkernen bestreuen. Das Rechteck jeweils von der langen Seite her aufrollen. Rolle jeweils in etwa 15 gleich große Scheiben schneiden. Scheiben auf das Backblech legen. Scheiben zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben. Dann backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 20 Min.

Quarkschnecken mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

5 Quarkschnecken aprikotieren:

Konfitüre durch ein Sieb streichen und in einem kleinen Topf aufkochen. Mit Hilfe eines Backpinsels die Quarkschnecken damit bestreichen.

