



# Pudding-Quarkschnecken

Zeit gesamt  
2h 5min

Zubereitungszeit  
45min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 24 Portionen

Hefe, frisch	42 g
Zucker	160 g
Wasser	30 ml
Weizenmehl, Type 405	500 g
Salz	1 TL
Zitronenpaste	1 TL
Milch	500 ml
Eigelb	2 St.
Butter	80 g
Sallys Vanilleextrakt	1 TL
Speisestärke	45 g
Quark 40 % Fett i.Tr.	250 g
Rosinen	100 g
Apfelsaft	50 ml
Puderzucker	50 g

## Zubereitung

 Küchenutensilien

großer Topf, Nudelholz, Küchenmaschine, Silikonmatte, Bindfaden

### 1. Hefeteig

Verrühre die Hefe mit 80 g Zucker und dem warmen Wasser in einer Rührschüssel. Füge Mehl, Salz, Zitronenpaste, 250 ml Milch, 1 Eigelb und die weiche Butter hinzu und knete daraus in etwa 10 Minuten einen geschmeidigen Hefeteig. Forme den Teig zu einer Kugel, besprühe ihn mit etwas Backtrennspray und lasse ihn abgedeckt für etwa 1 Stunde aufgehen.

### 2. Quark-Pudding

Verrühre 50 g Milch mit einem Eigelb, Vanilleextrakt und der Stärke in einem Topf und gieße dann 200 g Milch dazu. Rühre 80 g Zucker ein und lasse den Pudding während des Rührens einmal aufkochen. Ziehe ihn vom Herd herunter und fülle ihn in eine größere Schüssel um. Lasse ihn lauwarm abkühlen und rühre dann den Quark ein.

### 3. Schnecken füllen

Rolle den Hefeteig auf einer bemehlten Silikonmatte zu einem großen Rechteck aus, bestreiche ihn mit dem Quark-Pudding und verteile nach Belieben Rosinen darauf. Achte darauf, dass du die Rosinen vorher in Apfelsaft oder Rum tränkst, damit sie ein bisschen Feuchtigkeit bekommen und so beim Backen nicht verbrennen. Rolle den Teig auf und schneide ihn am besten mit einem Faden in einzelne Schnecken und setze sie mit etwas Abstand zueinander auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech.

Tipp: Wenn du etwas kleinere Schnecken herstellen möchtest, kannst du den ausgerollten Hefeteig halbieren, bevor du ihn mit dem Quark-Pudding bestreichst.

Tipp: Um die einzelnen Schnecken besser schneiden zu können, lege die Rolle etwa 30 Minuten in den Gefrierschrank. Für die perfekte runde Form friere die Rolle in einem

Baguetteblech ein.

#### 4. Schnecken füllen

Schiebe das Blech mit den Schnecken in den kalten Ofen und schalte in dann ein. Durch die Aufwärmzeit gehen die Schnecken richtig schön auf. Backe die Schnecken bei 180 °C O/U für etwa 20 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen, lasse sie abkühlen und bestreue sie nach Belieben mit Puderzucker. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	184 kcal		
Kohlenhydrate	32 g	Ballaststoffe	1 g
Eiweiß	5 g	Fette	4 g