




Quarkhörnchen mit Pflaumenfüllung



 Zeit gesamt
1h

 Zubereitungszeit
20min

 Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 12 Portionen

Milch	150 ml
Hefe, frisch	30 g
Zucker	70 g
Weizenmehl, Type 405	500 g
Salz	
Quark 40 % Fett i.Tr.	250 g
Eier	1 St.
Butter	50 g
Pflaumenmus	150 g
Schlagsahne	2 EL

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, Pinsel

1. In einem Topf Milch ca. 1 Min. lauwarm erwärmen. In eine kleine Schüssel Hefe zerbröckeln, mit 1 EL Zucker in 100 ml zimmerwarmer Milch auflösen und zugedeckt ca. 15 Min. gehen lassen.
2. Inzwischen in einer Schüssel übrigen Zucker, Mehl, Salz, Quark, Ei und Butter in Stückchen mischen. Hefemilch und Eier zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten.
3. Schüssel mit einem sauberen Küchentuch zudecken und Teig an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen, bis er sein Volumen etwa verdoppelt hat.
4. Teig nochmals kurz durchkneten und auf wenig Mehl zu einem langen Rechteck (ca. 20 x 90 cm) ausrollen. In etwa 12 spitze Dreiecke schneiden. Jeweils 1 TL Pflaumenmus an der kurzen Seite auf jedes Dreieck setzen. Teig von der kurzen Seite her einmal über die Füllung legen und vorsichtig an den Rändern andrücken, dann zu Hörnchen aufrollen. Auf 2 mit Backpapier belegte Bleche setzen und zugedeckt ca. 15 Min. gehen lassen.
5. Backofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Hörnchen mit Sahne bestreichen und ca. 20 Min. im Ofen backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 266 kcal

Kohlenhydrate 46 g

Eiweiß 8 g

Ballaststoffe 1 g

Fette 5 g
