

Zimtschnecken

Für ca. 15 Schnitten

Zutaten:

- ✓ 250g Magerquark
- ✓ 10 El Milch
- ✓ 10 EL Öl
- ✓ 400g Weizenmehl Typ 405
- ✓ 75g Zucker
- ✓ 1 Tl. Backpulver

- ✓ 100g Butter
- ✓ 50g Zimt Zucker
- ✓ Backpapier

Zubereitung:

- ✓ Quark, Mehl, Zucker, Öl, Milch und Backpulver in eine Schüssel geben und mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten
- ✓ Butter schmelzen und den Zimt Zucker einrühren
- ✓ Backofen auf 175° Umluft vorheizen
- ✓ Backblech mit Backpapier belegen
- ✓ Den Quark-Öl-Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen.
- ✓ Die Butter-Zimt-Zucker-Mischung gleichmäßig auf den Teig verstreichen.
- ✓ Den Teig aufrollen und Scheiben vorweg schneiden
- ✓ Die Scheiben auf das Backblech legen und im Backofen ca. 15-20 Minuten goldgelb backen

Tipp:



- ✓ Das Mehl lässt sich auch gut zur Hälfte durch Vollkornmehl ersetzen
- ✓ Anstatt Butter können auch Margarine oder Öl verwendet werden
- ✓ Die Schnecken auf dem Backblech vor dem Backen mit der restlichen Zucker-Zimt Mischung bestreichen
- ✓ Kinder können bedenkenlos helfen, da kein rohes Ei im Teig verarbeitet ist
- ✓ Anstatt Zimt-Zucker schmeckt es auch sehr gut mit Konfitüre oder Gelee bestrichen und klein geschnittenen frischen Früchten

