Rosinenschnecken

Die Rosinenschnecken sind ein bei Kindern sehr beliebtes Öl-Quarkteig-Gebäck. Das Rezept ergibt etwa 20 Teilchen.

Zutaten:

250g Magerquark
300g sehr kalte Butter oder Margarine
1 Prise Salz
1 Teelöffel Vanillezucker
250g Mehl
1 Teelöffel Backpulver
125g Rosinen
50g gemahlene Haselnüsse
1 Teelöffel gemahlenen Zimt
50g Zucker
150g Puderzucker
1 bis 2 Eßlöffel Zitronensaft

Mehl für die Arbeitsfläche und Frischhaltefolie zum einwickeln des Teigs.

Zubereitung

Quark abtropfen. 250g Butter in Flöckchen teilen undmit Salz, Vanillezucker und Mehl unter den Quark mischen. Zuerst mit einem Mixer mit Knethaken verarbeiten und den Teig zum Schluß mit bemehlten Händen weiterkneten.

Den fertigen Teig in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche zu einer Platte von etwa 40x60cm ausrollen. Restliche Butter schmelzen und abkühlen. Die Teigplatte mit der Butter bepinseln. Rosinen waschen und abtrocknen, mit Zimt, Haselnüssen und Zucker mischen. Rosinenmischung gleichmäßig auf der Teigplatte verteilen.

Die Teigplatte von der schmalen Seite her aufrollen. Langes Messer mit glatter Klinge in Wasser tauchen und aus der Rolle zwanzig etwa 2 cm dicke Rosinenschnecken schneiden.

Die Rosinenschnecken auf ein gefettetes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) für etwa 25 bis 30 Minuten goldbraun backen.

Aus dem Puderzucker und dem Zitronensaft einen zähflüssigen Zuckerguß herstellen. Die warmen Rosinenschnecken mit dem Zuckerguß bepinseln und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.