



# REZEPT von Daniela Baier

## Pflaumenmus-Zimt-Schnecken

Einfach himmlisch diese Schnecken. Für alle die mit Hefeteig auf Kriegsfuß stehen ist der Quarkölteig perfekt. Schnell ausprobieren, die Zubereitung ist wie immer kein Hexenwerk.

Für ca. 16 Stück benötigt ihr:

300 g Magerquark

120 ml Milch

120 ml Öl

1 Prise Salz

80 Zucker

1/2 TL Zimt

500 g Mehl

1 P. Backpulver

250 g Pflaumenmus

60 g Mandelblättchen

2 EL Butter

2 EL Zimt-Zucker Mischung

Zubereitung:

Quark, Milch, Öl, Salz, Zucker und Zimt mit den Knethaken des Handrührgerätes verrühren. Mehl und Backpulver zugeben und verrühren. Der Teig sollte nicht mehr kleben und sich gut auswellen lassen, gib bei Bedarf noch die entsprechende Menge Mehl hinzu.

Den Teig nun auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als dein Backblech auswellen und mit dem Pflaumenmus bestreichen. Nun mit den Mandelblättchen bestreuen und von der längeren Seite her zu einer Rolle aufrollen. Die Rolle in ca. 16 gleich große Stücke (ca. 4 cm breit) schneiden und in eine gefettete Auflaufform oder Springform setzen. Die Butter in einem Topf schmelzen und die Schnecken damit bestreichen. Die Schnecken mit der Zimt-Zucker Mischung bestreuen und für ca. 45 Minuten bei 160°C Umluft backen.

Durch das Pflaumenmus denkt man zuerst, dass die Schnecken verbrannt sind, prüfe daher vor dem Herausnehmen aus dem Ofen, ob der Teig schön gebacken ist.

Die Schnecken schmecken warm mit Sahne oder Vanilleeis, aber auch kalt sehr gut.

Tipp: Du hast noch Reste mit gebrannten Mandeln zu Hause? Mahle diese in der Küchenmaschine und ersetze sie durch die Mandelblättchen.