Mini-Schnecken mit Mascobado-Zucker

Kategorie: Kekse und süße Kleinteile - Aufwand: gering - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

Zutaten

120 g	Margarine
120 ml	Milch
300 g	Quark
150 g	Mascobado-Zucker
600 g	Weizenmehl Typ 550
1 Päckchen	Backpulver
0,3	Eigelb
2 EL	Milch
4 EL	Hagelzucker

(Angaben für 40 Stück)

Das praktische an einem Quarkteig ist, dass er so schnell zubereitet ist, weil er keine Ruhezeit benötigt. Durch den Mascobado-Zucker erhalten diese Schnecken ihre besondere Gschmacksnote.

Zubereitung

Die Margarine schmelzen und mit Milch, Quark und Zucker cremig rühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und unterkneten, bis ein glatter Teig entstanden ist. Jeweils eine Tischtennisballgroße Menge zu einem etwa 0,7 cm dicken Strang rollen und diesen zu einer Schnecke wickeln. Die Schnecken auf ein mit BAckpapier belegtes Blech setzen, mt einer gut verrührten Mischung aus Eigelb und Milch bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen (diesen leicht andrücken). Im vogeheizten Ofen bei 180°C 20 Minuten backen und anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.