

# Quarkhörnchen

(Menge ergibt circa 80 Stück je nach Größe)



Rezeptvariation: z.B. Quarkhörnchen mit Nussfüllung

## Zutaten:

500g Mehl

500g Quark

300g Butter / Margarine

½ Päckchen Backpulver

Füllung

## Zubereitung:

Den Quark mit der Butter verrühren, danach mit dem Mehl und Backpulver verkneten.

Den Teig teilen und dünn auswellen. Daraus Rechtecke oder Dreiecke je nach Wunsch ausradeln.

Auf den Teig etwas Füllung darauf geben und dann zu einem Hörnchen zusammenrollen.

## Backen:

Die Hörnchen auf einem Gitterrost und Backpapier im vorgeheizten Backofen bei 180°C circa 20 bis 30 Minuten im unteren drittel Bereich des Ofens bei Ober- Unter- Hitze backen.

Zum Abschluss die noch warmen Hörnchen mit Puderzuckerglasur bestreichen.

Die Quarkhörnchen können mit Marmelade, Nussfüllung,... ganz nach eigenem Wunsch gefüllt werden.