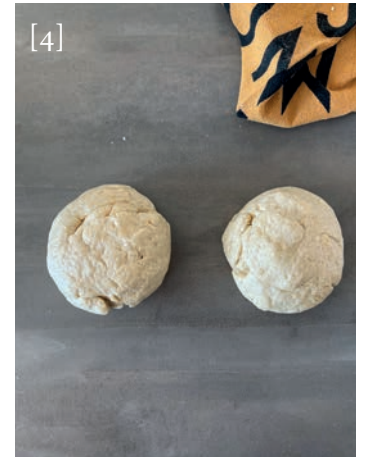


St. Martins Hörnchen*

400g Mehl // 100g Zucker // 200g Quark // 125ml Öl // 100ml Milch // 1Pkg. Backpulver // 1Pkg. Vanillezucker



20
aktiv
+ 20
min
backen

[1] alle Zutaten in eine Rührschüssel geben [2] mit dem Handrührgerät verrühren [3] der Teig lässt sich leicht zusammennemen [4] Teig in zwei gleich große Kugeln trennen [5] je Kugel bis zu einer Pizzagröße mit den Händen plattdrücken [6] je acht Pizzastücke schneiden [7] jedes von der breiten Seite her aufrollen und ein St.Martinshörnchen formen [8] 16 Hörnchen auf ein Backpapier belegtes Backblech setzen [9] bei 180° C Ober-/Unterhitze ca. 20 Minuten backen. [10] unter einem Küchentuch bleiben sie gut bis zum nächsten Tag frisch, länger leider nicht... lassen sich aber auch wunderbar einfrieren und am Vorabend über Nacht auftauen. [11] Bitte die Hörnchen einzeln in Butterbrottüten verpacken.

*traditionelles Gemeinde Herz Jesu Rezept;