

Rezept Rosinenschnecken

Haben Sie die schon mal probiert? Findet man in jeder Bäckerei. Hier ein leichtes Rezept zum Selber machen:

Zutaten:

125 g Quark
4 EL Öl
4 EL Milch
1 Ei
50 g Zucker
1 Päk. Vanillin- Zucker
250 g Mehl
2 TL Backpulver
1 Dose Pfirsiche
80 g Rosinen
40 g Puderzucker
1 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Rühren Sie erst ein Mal den Quark, das Öl, die Milch, das Ei, den Zucker und den Vanillin- Zucker an. Nun das Mehl und den Backpulver mit der ganzen Maße verknetten. Lassen Sie dir Pfirsiche abtropfen und schneiden Sie diese dann in kleine Würfel.

Die Arbeitsfläche bemehlen und den Teig darauf in einem Rechteck ausrollen. Die gewürfelten Pfirsiche und die Rosinen darauf verteilen und dann den Teig von der längst Seite aufrollen. Die Rolle in 12 Stücke schneiden.

Auf ein Backblech Backpapier auslegen und die Schnecken darauf flach drücken. Dann im Backofen bei 175° etwa 30 Minuten backen.

Den Puderzucker mit dem Zitronensaft verrühren und damit dann die warmen Rosinenschnecken bestreichen. Danach abkühlen lassen.

[Zurück zu den Tortenrezepten](#)

[Zurück zu den Backrezepten](#)