

Genießen

Christina Speißer-Eberhardinger

Donnerstag, den 14.04.2022

Quarkschnecken aus Blätterteig mit Rhabarber

Für 12 Stück

Zutaten:

100 g Quark
100 g Frischkäse
135 g Zucker
etwas Vanillezucker
1/2 Bio-Zitrone, der Abrieb davon
1 Ei (Größe M)
50 g Mehl (Typ 405)
200 g Rhabarber
100 g Sultaninen (alternativ gehackte geröstete Mandeln oder Nüsse)
100 ml Wasser
1 Rolle frischer Fertig-Blätterteig (ca. 270 g)

Außerdem:

1 Backblech
1 Bogen Backpapier
1 Muffin-Backblech mit 12 Mulden
Butter für das Backblech

Zubereitung:

1. In einer Schüssel den Quark mit dem Frischkäse, 20 g Zucker, Vanillezucker, Zitronenabrieb, Ei und Mehl verrühren.
2. Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
3. Den Rhabarber waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden, auf dem vorbereiteten Backblech gleichmäßig verteilen, mit 15 g Zucker bestreuen und mischen.
4. Rhabarber im vorgeheizten Backofen 6 bis 8 Minuten bissfest dünsten. Dann abkühlen lassen. Der Backofen bleibt auf 200 °C Ober- und Unterhitze an.
5. Die Sultaninen in einen Topf geben und mit dem übrigen Zucker (100 g) und 100 ml Wasser aufkochen, 5 Minuten ziehen lassen und abkühlen lassen.
6. Den Blätterteig aus der Verpackung nehmen und ausbreiten (26 x 40 cm) und mit der Quark-Frischkäsemasse gleichmäßig bestreichen. Gedünsteter Rhabarber und Sultaninen gleichmäßig darauf verteilen.
7. Den Blätterteig in vier gleich große Rechtecke teilen (13 x 20 cm) und jeweils in Backpapier eng einrollen und für ca. 1 Stunde in den Gefrierschrank legen, damit er sich besser schneiden lässt.
8. Backpapier von den gefrorenen Blätterteigrollen entfernen und die Rollen in ca 3 cm breite Stücke schneiden.
9. Muffin-Backblech gut einfetten und die Stücke mit der Öffnung nach oben jeweils in eine Mulde legen.
10. Quarkschnecken im vorgeheizten Backofen 10 bis 12 Minuten backen. Dann abkühlen lassen und genießen.