

## Mini Quark-Zimt Hörnchen

Zubereitung: 20 min

Kühlzeit: 2 Std.

Backzeit: 20 min

Zeit insgesamt: 2 Std. 40 min

### Zutaten für 24 Stück:

#### Für den Teig:

150 g Mehl

100 g Butter

100 g Frischkäse, Doppelrahmstufe

#### Für die Füllung:

30 g Zucker

30 g brauner Zucker

2 TL Zimt

½ TL gemahlene Vanille

100 g Magerquark

#### Besonderes Werkzeug:

Handrührmaschine oder Küchenmaschine mit Knethaken

Wellholz/Nudelholz

#### Zubereitung:

Für den Teig Butter, Mehl und Frischkäse in einer Rührschüssel mit den Knethaken zu einer glatten Masse kneten. Anschließend in Folie wickeln und für mindestens 2 Stunden kaltstellen, gerne auch länger.

In der Zwischenzeit beide Zuckerarten mit der Vanille und dem Zimt vermischen.

Den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Einen kleinen Teil der Zimt-Zucker Mischung auf eine saubere Arbeitsfläche geben. Die Teigkugel darauflegen, und mit einem Wellholz zu einem circa 26 cm großen Kreis auswellen. Dabei mehrmals wieder den Teig von der Arbeitsfläche anheben und schauen, dass er nicht an der Arbeitsfläche haften bleibt. Falls er haften sollte, noch etwas Zimt-Zucker oder Mehl darunter geben.

Die halbe Menge des Magerquarks auf den Teig streichen und gleichmäßig verteilen. Erneut etwas Zimt-Zucker darauf verteilen. Mit einem Messer nun 12 gleich große Stücke schneiden (wie einen Kuchen). Von außen her die einzelnen Stücke aufrollen und somit zu kleinen Hörnchen formen. Diese mit ein bisschen Abstand auf das Backblech legen. Das ganze wandert nun für etwa 20 min in den Ofen. Sobald die Hörnchen goldgelb sind, können sie aus dem Ofen genommen werden.

Mit der restlichen Teigkugel und den restlichen Zutaten genau dasselbe durchführen.

Viel Spaß beim Nachbacken und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥