

## REZEPT-SAMMLUNG

### Nutellahörnchen

*mit Quark-Öl-Teig*

#### Zutaten für 1 Portion(en): ca. 12-14 Hörnchen

150g Quark, Magerstufe  
90g Zucker  
6 EL Öl  
4 EL Milch  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Ei  
300g Mehl Typ 405  
1 Pck. Backpulver  
1 Glas Nutella (kleines bis mittleres Glas reicht)  
1 Eigelb  
1 EL Milch  
Puderzucker zum Bestäuben

#### Zubereitung:

Den Quark mit Zucker, Vanillezucker, Ei, Öl und Milch glatrühren. Das Mehl mit Backpulver mischen und die Hälfte davon untermischen. Die andere Hälfte dazugeben und alles mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. Auf einer bemehlten Fläche zu einer Rolle formen und in ca. 12 Stücke schneiden.

Jedes Stück zu einer Kugel formen und mit dem Rollholz ausrollen, ähnlich wie eine kleine Pizza. Auf den oberen Teil des Teiges jeweils 1 TL Nutella geben und den Teig zu einem Hörnchen einrollen. Hier kann man ebenfalls Taschen daraus formen und diese mit einer Gabel am Rand verschließen. Hörnchen/Taschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Eigelb und Milch verrühren und die Hörnchen/Taschen damit bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C in ca. 20 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben. Warm genießen!

Arbeitszeit: 30 Minuten  
Ruhezeit: keine