

Moehrenkuchen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen

Suess

* Streusel

75 g Butter

100 g Mehl

50 g Zucker

1 ct Vanillezucker

1 pn Zimt

* Teig

150 g Quark (Magerquark)

100 ml Milch

100 ml Öl

75 g Zucker

1 ct Vanillezucker

300 g Mehl

1 ct Backpulver

* Füllung

1 cn Aprikosen

1 ct Mohnback

Für die Streusel Fett schmelzen. Mehl, Zucker, Vanillezucker, Zimt und flüssiges Fett mit dem Knethaken des Handrührgerätes zu Streuseln verarbeiten. Für den Teig Quark, Milch, Öl, Zucker und Vanillezucker verrühren. Mehl und Backpulver mischen, zufügen und unterkneten. Für die Füllung Aprikosen abtropfen lassen, fein würfeln und unter die Mohnmasse rühren. Quark-Ölteig auf bemehlter Fläche zu einem ca. 20x30 cm großen Rechteck ausrollen. Füllung draufstreichen, dabei einen 2 cm breiten Rand freilassen. Von der Längsseite her aufrollen. Rolle mit einem scharfen Messer in 12 Scheiben schneiden. Schnecken auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen, flachdrücken und die Streusel darüberstreuen. Im vorgeheizten Backofen (E- 175°C/Gas-Stufe 2) ca. 30 Minuten backen.