

Russischer Quarkpudding

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Kuchen
Gebaeck

* Teig

150 g Sahnequark
6 tb Milch
6 tb Öl
75 g Zucker
1 pk Vanillezucker
1 pn Salz
300 g Mehl
1 pk Backpulver

* Belag

30 g flüssige Butter
50 g Zucker
1 pk Vanillezucker
30 g Rosinen
30 g Korinthen
50 g gehackte Mandeln
30 g Schokoladenplätzchen

Den Sahnequark, Milch, Öl, Zucker, Vanillezucker und Salz verrühren. Mehl und Backpulver dazugeben und unterrühren. Dünn zu einem Rechteck ausrollen. Mit der flüssigen Butter bestreichen, die Korinthen, Rosinen, Mandeln und Schokoladenplätzchen darauf verteilen. Den Teil von der Längsseite vorsichtig aufrollen. In ca. 2 cm breite Rollen schneiden und plattdrücken. Im vorgeheizten Backofen bei 185 Grad ca. 20 Minuten backen. Wenn gewünscht, mit Puderzuckerguss bestreichen.

Von Sabine N. diktiert, von Christine Paeth erfasst.