



Nutellahörnchen

★★★★★

Gebäck, Kekse & Co.

Vorbereitungszeit: 30 Min. **Kochzeit:** 20 Min. **Gesamtzeit:** 50 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** ca. 12 Stück **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

150 g Quark, Magerstufe

90 g Zucker

6 EL Öl

4 EL Milch

1 Pck. Vanillezucker

1 Ei(er)

300 g Mehl

1 Pck. Backpulver

1 Glas Nutella

1 Eigelb

1 EL Milch

Puderzucker

NÄHRWERT

Calories: 4625 kcal

Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Den Quark mit Zucker, Vanillezucker, Ei, Öl und Milch glatt rühren. Das Mehl mit Backpulver mischen und die Hälfte davon unterrühren. 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 Wellholz ausrollen, ähnlich wie eine kleine Pizza. Auf den oberen Teil des Teiges jeweils 1 TL Nutella geben und den Teig zu einem Hörnchen einrollen. Die Hörnchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Eigelb mit Milch verrühren und die Hörnchen damit bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad in ca. 20 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.