

## Vanilleschnecken glutenfrei mit Quark-Öl-Teig

schnell gemacht und so lecker

### Teig

150 g glutenfreies Mehl  
70 g Magerquark  
50 g Speiseöl (geschmacksneutral)  
40 g/ml Milch (bei Bedarf)  
30 g Zucker  
1 TL Backpulver  
3 Tropfen Butter-Vanille-Aroma  
Prise Salz

### Vanillecreme

1 P. Vanille-Puddingpulver  
40 g Zucker  
375 ml/g Milch (ACHTUNG weniger als auf der Packung angegeben)  
50 g Rosinen  
20 g Mandeln gehackt oder gehobelt

### Zum Bestreuen

20 gehackte/gehobelte Mandeln  
30 g Zucker  
1 TL Zimt  
30 g geschmolzene Butter

### Backofen

Vorheizen 200 Grad, backen ca. 20-25 Minuten mittlere Schiene



- Das Puddingpulver nach Packungsanweisung, aber **nur mit 375 ml Milch**,
- zubereiten. In den fertigen Pudding 20 g Mandel und die 50 g Rosinen einrühren. Den Pudding abkühlen lassen.
- Das Mehl mit dem Backpulver trocken vermischen dann den Quark, das Öl, den Zucker, das Butter-Vanille-Aroma und das Salz in die Schüssel geben und auf mittlerer Stufe mit den Knethaken des Handrührgerätes kurz (30 Sec. ) vermischen.
- Den Backofen auf 200 Grad vorheizen
- Wenn aus der Teig-Masse nur kleine Streuseln geworden sind noch die ½ der Milch zugeben. Erneut die kurz kneten. Wenn dann große Streuseln entstanden sind. Die restliche Milch nicht mehr verwenden. Bei weiterhin kleinen Streuseln auch noch den Rest Milch zufügen. Und auf höchster Stufe kurz (max. 1 Minute) kräftig kneten. **GANZ WICHTIG ANSONSTEN FÄNGT DER TEIG AN ZU KLEBEN!!!**
- Den Teig noch einmal mit der Hand kneten und auf eine
- gut bemehlte Arbeitsfläche auf 30 x 30 cm ausrollen (nicht zu dünn)
- Die kalte Vanillecreme auf den Teig streichen und ca. 1 cm Rand an einer Seite lassen, damit die Masse nicht auslaufen kann.
- Den Teig mit der Creme aufrollen und die Rolle
- Möglichst mit einem geriffelten Brotmesser in 12 Teile schneiden.
- Zwischen jedem Schnitt das Messer immer wieder mit Haushaltspapier sauber wischen. Ansonsten werden die Stück recht „unsauber“

- Die 12 Stücke auf ein, mit Backpapier ausgelegtes, Backblech legen.
- Die Vanillerollen etwas platt drücken (geht gut mit darüber gelegte Frischhaltefolie)
- Mit der zerlassenen Butter die Teigstücke einpinseln (auch den Rand)
- Das Zimt-Zucker-Gemisch großzügig über die Rollen verteilen und abschließend
- mit den gehakten/gehobelten Mandeln bestreuen.
- Die Vanilleschnecken bei 200 Grad ca. 20-25 Minuten backen. Der Teig sollte leicht gebräunt sein.

Die Vanilleschnecken schmecken richtig lecker. Schon lauwarm sind sie ein echter Genuss. Am nächsten Tag sind sie nicht mehr so gut, aber kurz aufgewärmt werden sie wieder lecker.

Quarkölteig ist eine schnelle Alternative zu Hefeteig und wenn man darauf achtet, den Teig wirklich nur kurz zu kneten, dann gelingt fast immer.

**Da glutenfreie Mehle meistens Mehlmischungen sind, denen verschiedene Bindemittel mit verschiedener Verdickungskraft und Bindungseigenschaft beigefügt wurden, ist die Flüssigkeitsaufnahmekapazität immer wieder verschieden.**

**Mein Tipp:** Immer erst einmal  $\frac{3}{4}$  der Flüssigkeitsmenge verwenden und dann die Konsistenz überprüfen. Ist der Teig krümelig braucht er noch Flüssigkeit, ist der Teig klebrig dann ist er zu feucht. Es gibt aber immer wieder Ausnahmen von dieser Regel.

