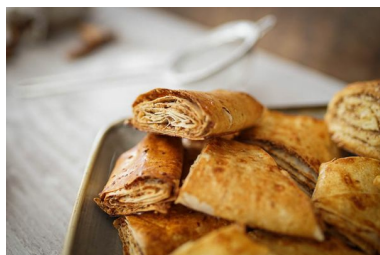




## LAST MINUTE BÖREK MIT NUSSFÜLLUNG / KNUSPRIGE & SOFTE VARIANTE



Wenn ihr mal ganz schnell eine Süßigkeit aus dem Ofen zaubern wollt, dann ist der Yufka aus dem Kühlfach eine super Wahl! Damit lassen sich knusprige Zimtschnecken zaubern. Wer aber doch lieber die fluffige und weiche Variante bevorzugt, der kann auch den Blitz-Quark-Ölteig zubereiten.



Zubereitungszeit

**15 Minuten**



Back-/Kochzeit

**20 Minuten**

### FÜLLUNG

Mahle die Haselnüsse fein und verrühre sie mit dem braunen Zucker, dem Zimt und Vanilleextrakt.

### KNUSPRIGE VARIANTE

Breite die Yufkablätter vor dir aus. Verrühre die Stärke mit dem Wasser und bestreibe ein Yufkablatt damit. Lasse etwas flüssige Butter darüber laufen und bestreue das Yufkablatt mit der Nussmischung. Rolle nun das Blatt auf und schneide es dann in etwa 5 cm breite Rollen. Für einen kleineren Durchmesser halbiert du das Yufkablatt vorher. Lege die Teilchen auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Backblech und bestreibe sie mit der Ei-Puderzuckermischung.

Backe sie im vorgeheizten Ofen bei 190°C O/U für etwa 20 Minuten.

### WEICHE & SOFTE VARIANTE

Verrühre alle Zutaten für den Quark-Öl-Teig kurz miteinander. Der Teig darf nicht zu lange geknetet werden. Halbiere ihn und rolle jedes Stück auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem großen Rechteck aus. Bestreibe es mit etwas Butter und bestreue es mit der Nussmischung. Rolle die Teigplatte auf und schneide die Teigtaschen zu. Bestreibe sie mit dem Ei und backe sie im vorgeheizten Ofen bei 190°C O/U für etwa 25 Minuten.

Bestreue sie nach Belieben mit süßem Schnee.

Viel Spaß beim Nachmachen!

Eure Sally <3

### YUFKA:

- 8** Yufka
- 50 g** Speisestärke
- 200 ml** Wasser

### NUSSFÜLLUNG:

- 100 g** Butter (flüssig)
- 100 g** brauner Zucker
- 200 g** Haselnüsse
- 1 TL** Zimt
- 1 TL** Vanilleextrakt

### ZUM BESTREICHEN:

- 1** Ei
- 1 EL** Puderzucker

### QUARK-ÖL-TEIG:

- 150 g** Quark (Magerstufe)
- 40 ml** Öl
- 1** Ei
- 75 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 300 g** Mehl
- 1** Backpulver
- nach Bedarf Zitronenschalenabrieb oder Orange