

MINI VANILLEPUDDING-SCHNECKEN



Leckere kleine Blätterteig Schnecken mit Vanillepudding Füllung. Ihr braucht nur wenige Zutaten und die Schnecken sind in gut einer halben Stunde fertig gebacken, so könnt ihr sie auch frisch zum Frühstück backen. Auch zum Mitnehmen sind die Mini Schnecken super geeignet.



Zubereitungszeit
15 Minuten



Back-/Kochzeit
20 Minuten



Temperatur + Heizart
225 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 225 °C O/U vor und fette eine Muffinform mit Backtrennspray.

PUDDINGSCHNECKEN

Verrühre den Quark mit dem Ei cremig. Gib den Zucker und das Puddingpulver dazu und rühre es gemeinsam mit dem Vanilleextrakt und Tonka Wonka ein. Rolle den Blätterteig aus und verstreiche die Creme darauf. Schneide den Teig mit einem Bisiklet in gleichmäßige Streifen und halbiere diese einmal. Rolle die Streifen zu Schnecken auf und setze sie in die Muffinform. Backe die Schnecken im vorgeheizten Ofen bei 225 °C O/U für etwa 20 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen, stürze sie vorsichtig aus der Form und lasse sie abkühlen.

DEKORATION

Verrühre den Zitronensaft mit dem Puderzucker und gib den Guss auf die Schnecken. Viel Spaß beim Nachmachen!

PUDDINGSCHNECKEN:

- 250 g** Quark (Magerstufe)
- 1** Ei
- 50 g** Zucker
- 1** Packung Puddingpulver (Vanille)
- ½ TL** Vanilleextrakt
- ½ TL** Tonka Wonka
- 1** Rolle Blätterteig

ZUCKERGUSS:

- 1 EL** Zitrone (Saft)
- 3 EL** Puderzucker