

Himbeerschnecke aus Quark-Öl-Teig

Zutaten (für 4 Personen):

- 150 g Magerquark
- 6 EL Öl
- 1 Ei
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 300 g Mehl
- frische Himbeeren
- zum Dekorieren: frische Minze und Puderzucker
- zum Verfeinern: Eis oder Vanille-Soße
- 1 Päckchen Backpulver

Quark mit dem Ei und dem Öl vermengen. Mehl, Backpulver, Zucker und Salz mischen, in die Quarkmasse sieben und zu einem glatten Teig verkneten. Die Himbeeren mit etwas Zucker zusammen zerstampfen. Den Teig ausrollen, mit den zerstampften Früchten bestreichen und alles gleichmäßig einrollen. Mit etwas Eigelb bestreichen und bei mittlerer Hitze (etwa 170 Grad) gute 30 Minuten bei Umluft backen. Zum Schluss in Scheiben schneiden und mit Minze sowie Puderzucker dekorieren.

Nach Belieben mit Eis oder Vanille-Soße verfeinern.

Sendung/Quelle: NDR 1 Radio MV

Sendetermin: 15.06.2014

Koch/Köchin: Daniel Bockholt

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen