

Zutaten:

Quark-Ölteig:

- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 100 g Magerquark
- 1 Pr. Salz
- 40 g Zucker
- 4 EL Milch
- 4 EL Sonnenblumenöl

Füllung:

- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 50 g Zucker
- 5 EL flüssige Sahne
- 1 Pr. Zimt

Zum Bestreichen:

- 3 EL Kondensmilch
- 2 EL Wasser

Verzierung:

- 3 EL gehackte Haselnüsse



Zubereitung:

Mehl und Backpulver mischen und in den **Schlagkessel** sieben, Quark, Salz, Zucker und Milch zugeben. Öl zugeben und verkneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Teig zwischen **Arbeitsunterlage** und **Dauerbackunterlage** ausrollen, mit dem **Tandem-Rädchen** in acht Quadrate schneiden, jeweils ab der Hälfte mit dem **Rollet** einkerben.

Die Zutaten für die Füllung verrühren und auf dem Teig verteilen. Das Gitter über die Füllung ziehen und nach unten andrücken.

Auf den **Thermo-Star** mit **Dauerbackunterlage** umsetzen, mit dem Kondensmilch-Wasser-Gemisch bestreichen und mit gehackten Haselnüssen bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen ca 20. Min backen bei 200°

Zubereitungszeit: 20min

Backzeit: 20min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C