



Vanille-Quark-Rollen

Zutaten:

500 g Mehl
1 P. Backpulver
1 Pr. Salz
75 g weiche Margarine
200 g lauwarme Milch
100 g Joghurt
4 EL Zucker
1/2 Würfel Hefe

Quarkfüllung:

250 g Quark
1 Eigelb
1 P. Vanille-Puddingpulver
50 g Puderzucker
1 P. Vanillezucker

Schokotropfen

Zubereitung:

Hefe, Zucker und 1 EL Mehl mit dem Joghurt und der Milch gut verrühren und 5 Minuten abgedeckt stehen lassen. Nach den 5 Minuten die restliche Zutaten dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig halbieren und beide Hälften ausrollen.

Die Zutaten für die Füllung miteinander verrühren und über die 2 Teighälften verstreichen, über die zwei Hälften Schokotropfen streuen, beide Hälften aufrollen und in beliebig große oder kleine Stücke schneiden.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und zudeckt ca. 25 Minuten gehen lassen.

Das ganze kommt dann in den vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober/Unterhitze ca. für 15 - 20 Minuten.