

Süße Hörnchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 250 Butter oder Margarine, 500 gr Magerquark, 1-2 Zitronen, 2 Päckchen Puderzucker.

Die Vorbereitungen:

Die ersten 4 Zutaten gut verkneten und den Teig über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Die Zubereitung:

Den Teig nochmals gut durchkneten und dünn ausrollen. Vierecke ausschneiden und zu Hörnchen einrollen.

Das Blech nicht einfetten!!

Backzeit: 12 - 15 Minuten bei 210° - 225°

Puderzucker sieben und mit dem Zitronensaft zusammen eine Glasur herstellen und die Hörnchen bestreichen.□