

Quarkhörnchen mit Mozzarella und Speck

Zutaten

Für den Teig

125 g Quark 20% Fett
75 ml Milch
50 ml Rapsöl
1/2 TL Zucker
250 g Mehl Dinkelmehl Typ 630
1,5 TL Backpulver Alternativ: Weinsteinpulver
1/2 TL Salz
1 TL Oregano getrocknet
1/2 TL Paprikapulver edelsüß

Füllung

1 kleine Frühlingszwiebel
40 g geriebener Mozzarella
40 g Speckwürfel
frisch gemahlener Pfeffer

Außerdem

Mehl für die Arbeitsfläche
1 Eigelb mit etwas Milch verquirlt



Zubereitung

1. Für den Teig Quark mit Milch, Öl und Zucker verrühren, Mehl mit Backpulver, Salz, Oregano und Paprikapulver vermengen und zur Quarkmasse geben. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er zu klebrig sein, mehr Mehl einarbeiten. Sollte er zu trocken sein, etwas Milch zugeben.
2. Für die Füllung die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.
3. Den Backofen auf 180°C vorheizen und ein Blech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche 3-4 mm dick ausrollen, dann in Dreiecke (ca. 10 x 14 x 14 cm) schneiden. Die unteren schmalen Seiten mit etwas Mozzarella, Speck und Frühlingszwiebeln bestreuen (je 1-2 TL) und mit Pfeffer würzen. Die Dreiecke aufrollen und zu Hörnchen formen, dabei die Spitzen gut am Boden andrücken. Die Hörnchen auf dem Blech verteilen und mit der verquirlten Eigelbmischung bepinseln. In ca. 20 Minuten goldbraun backen. Am besten lauwarm genießen.