

## Sauerkirsch-Schnecken mit Zimt-Creme

### Für vier Personen

150 g Mehl	1 TL Backpulver	70 g Zucker, braun
1 EL Vanillezucker	250 g Magerquark	3 EL Sonnenblumenöl
3 EL Milch	1 Pck. Vanillepuddingpulver	1 Orange, unbehandelt
250 g Tk-Sauerkirschen	20 g Butter	150 g Sahne
40 g Zucker, weiß	1 TL Zimtpulver	

Den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 170 Grad) vorheizen. Für den Teig Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben, 50 Gramm braunen Zucker, Vanillezucker, 150 Gramm Quark, Öl und Milch dazugeben. Alles mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verarbeiten. Auf einer leicht bemehlten Fläche kurz mit den Händen durchkneten. Danach den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche zu einem Rechteck (30 x 20 Zentimeter) ausrollen. Die Schale der Orange abreiben. 100 Gramm Magerquark, eine halbe Packung Vanillepuddingpulver, die Orangenschale und den restlichen braunen Zucker verrühren und auf den Teig streichen. Dabei an den Enden einen Rand von drei Zentimetern lassen. Die Kirschen unaufgetaut auf der Quarkschicht verteilen und den Teig von der Längsseite her aufrollen. Die Rolle auf die Naht drehen, mit einem scharfen Messer die Rolle in zehn bis zwölf Stücke schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Butter zerlassen. Die Oberseiten der Schnecken danach dünn mit der Butter bestreichen und mit 20 Gramm weißem Zucker bestreuen. Im vorgeheizten Ofen auf der zweiten Schiene von unten 30 bis 35 Minuten backen. Anschließend die Sauerkirschschnecken auf dem Blech abkühlen lassen. Für die Zimtcreme die Sahne steif schlagen, Zimt und den restlichen Zucker unterschlagen und zu den Kirschschnecken servieren.

Horst Lichter am 08. September 2012