

Erlebnisfrühstück der Tiersteinschule

Rezept: Schmandschnecken „Bullerbü“

300 g Magerquark

12 EL Milch

12 EL Öl

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

1 Prise Salz

verrühren,

600 g Mehl

2 Päckchen Backpulver

nach und nach zugeben,
einen Teig kneten,

2 Becher Schmand

Zucker

Zimt

Teig zu Rechteck ausrollen und mit
bestreichen und mit
und
bestreuen,

von der längeren Seite her aufrollen,
ca. 1,5 cm große Scheiben abschneiden
und auf ein gefettetes Backblech legen

180°C, 15-20 Minuten backen