

Glänzende Glücksbringer

Hufeisen-Hörnchen

Zutaten:

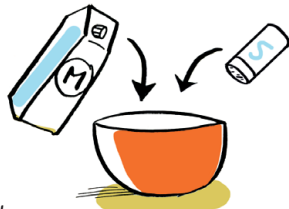
- 50 ml Milch
- ½ TL Salz
- 250 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 125 g Magerquark
- 50 ml Öl
- 1 Ei

Füllung:

- Streukäse
- gekochter Schinken
- Crème fraîche

Zum Bestreichen:

- 1 Eigelb
- 2 TL Milch



1 **Gib die Milch in eine kleine Schüssel** und löse das Salz in der Milch auf.



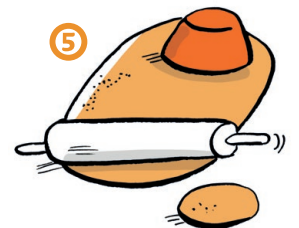
2 **Nimm eine große Rührschüssel**, gib das Mehl und das Backpulver hinein, danach den Quark, die Milch und alle restlichen Zutaten und verknete alles zu einem Teig.



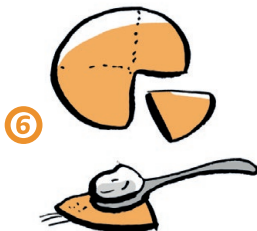
3 **Rolle den Teig zu einer Kugel** und lass ihn 1 Stunde im Kühlschrank ruhen.

4 **Heize den Backofen auf 180 °C vor.**

5 **Rolle den Teig auf einem bemehlten Brett fingerbreit aus.** Nimm dann die kleine Schüssel, drehe sie um und „stich“ mit der Schüssel Kreise aus.



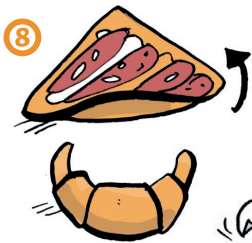
6 Viertel die Kreise und **bestreiche jedes Viertel mit Crème fraîche.**



7 **Schneide den Schinken in daumenlange Streifen** und gib ein paar Streifen Schinken und etwas Käse auf jedes Viertel.



8 **Rolle nun die Kreisviertel von der „runden“ Seite her auf und forme ein U.**



9 **Vermische das Eigelb und 1 TL Milch** und bestreiche die Hörnchen damit. Die Hörnchen auf ein Backblech legen und für 20 Minuten im Ofen goldbraun backen! **Mmmh, fertig!**



Rezept: Andrea Ciucci / Paolo Sartor aus „Zu Tisch bei Abraham“, Verlag Neue Stadt | Illustrationen: Liliane Oser