

**CHEFKOCH**

Rosinenschnecken

Den Ofen auf 200° vorheizen.

Den Apfel schälen und in kleine Würfel schneiden.

Den Magerquark und das Ei cremig rühren.

Das Mehl, die Süße für 50 g Zucker und das Backpulver zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf etwas 30x30 cm ausrollen.

Die Apfelwürfel und Rosinen auf dem Teig verteilen, dabei auf zwei gegenüberliegenden Rändern jeweils 2 cm Platz lassen. Von einer dieser Randseiten beginnend den Teig vorsichtig einrollen.

Die Teigrolle mit einem scharfen Messer in 12-15 Scheiben schneiden und sie auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen.

Auf mittlerer Schiene backen.

Die noch heißen Schnecken mit der Halbfettmargarine bepinseln und mit 20 g Süße bestreuen oder darin wälzen.

Die Rosinen kann man auch vor dem Backen eine Stunde in 1 EL Rum einlegen.

Zutaten für 15 Portionen:

1 großer Apfel
200 g Magerquark
1 Ei
200 g Dinkelmehl Typ 650
Süße für 50+20 g Zucker (z.B. Stevia oder Erythrit)
1 Pkg. Backpulver
30 g Rosinen
2 TL Halbfettmargarine

Arbeitszeit: ca. 20 Min.

Koch-/Backzeit: ca. 25 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Kalorien p. P.: 74 kcal

Verfasser: anjaa1

Dies ist ein **privates Rezept** aus dem nur für diesen User sichtbaren **Kochbuch** auf [chefkoch.de](https://www.chefkoch.de).