



## Brombeer-Quark Schnecken

Zutaten für etwa 30 kleine Schnecken:

1 Blätterteig für ein Blech  
200g Quark  
50ml Sahne  
Vanillezucker  
Brombeeren  
Zucker oder selbstgemachten Vanillezucker

Den Blätterteig mehrmals falten und wieder auf etwa die gleiche Größe wie vorher ausrollen. Quark, Sahne und etwas Vanillezucker gut miteinander vermengen. Diese Masse auf dem Blätterteig verteilen. Dabei am Ende etwa 1 cm frei lassen. Darauf die Brombeeren verteilen. Jetzt wird der Blätterteig komplett aufgerollt. Durch das freigelassene Stück kann man die Rolle ein wenig verschließen. Mit einem scharfen Messer die Rolle in einzelne Scheiben schneiden. Die Scheiben dann auf Backblechen verteilen und mit etwas Zucker bestreuen. Bei 180 Grad für etwa 10-15 min backen. So lange bis der Zucker ein wenig karamellisiert und der Teig sich goldbraun verfärbt.