

Glutenfreie Quarkhörnchen

Zutaten für 20 Hörnchen:

Hefeansatz:

1 Päckchen Trockenhefe (bzw. ½ frische Hefe)

1 TL Zucker

7 EL Milch (warm, ca.25 °C)

In einen Becher tun, umrühren und stehen lassen.

50 g Butter

65 g Zucker

2 Päckchen Vanillezucker

1 x Zitronenschale

2 Eier

¼ TL Salz

200 g Magerquark

½ Päckchen Backpulver

300 g Mehl (je 100 g Maismehl, Kartoffelmehl und Maisstärke (Mondamin))

Butter schaumig rühren; Zucker nach und nach dazu geben. Dann Vanillinzucker, Zitronenschale, Eier, Salz und Quark unterrühren. Backpulver in das Mehl rühren und die Hälfte zu der Quarkmasse rühren. Jetzt Hefeansatz dazu und den Rest vom Mehl auch. Alles glatt rühren.

Die Masse in einen **Spritzbeutel** geben mit großer runder Tülle. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech Hörnchen spritzen. **10 Min. gehen lassen.**

Hörnchen bei **180°C ca. 15 – 20 Minuten** goldgelb backen. Dann mit flüssiger Butter bestreichen und in Zucker (in den Zucker 2 Päckchen Vanillezucker geben) wälzen. Nun sind die Hörnchen fertig und müssen nur noch etwas abkühlen.

Ich wünsche viel Spaß beim Nachbacken,

Eure Christiane Harbolla 😊

Januar2004