

# Vanille-Quark-Hörnchen



## Zutaten

8-10 Hörnchen  
500 g Weizenmehl (Type 1050)  
7 g Trockenhefe oder 25 g Frischhefe  
80 g Zucker  
Prise Salz  
250 g Quark  
50 g weiche Butter  
180 ml lauwarme Milch

Für die Füllung:  
4 Eigelb  
400 ml Milch  
100 ml Sahne  
160 g Zucker  
25 g Speisestärke  
20 g Mehl  
Mark einer Vanilleschote  
100 g Butter

2 EL Puderzucker

## So wird's gemacht:

Hefe mit dem Zucker und der lauwarmen Milch verrühren und abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Nun Mehl und Butter sowie den Quark und das Salz zu dem Hefegemisch geben, gut verkneten bis ein homogener Teig entsteht. Abgedeckt an einem warmen Ort 90 Minuten ruhen lassen. Teig nochmal kurz durchkneten und kreisrund auf ca. 30 cm Durchmesser ausrollen. In Dreiecke schneiden und zu Hörnchen rollen. Auf ein Backpapier legen und nochmals 30 Minuten ruhen lassen.

Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Hörnchen ca. 12-18 Minuten goldbraun backen. Abkühlen lassen.

Derweil die Creme vorbereiten. Alle Zutaten bis auf die Butter in einen Topf geben und langsam unter rühren erhitzen. Weiter rühren bis die Masse sehr stark eindickt. Masse mit Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen.

Wenn die Masse abgekühlt ist, Butter aufschlagen und die Vanillecreme löffelweise hinzugeben, weiter rühren. Spritzbeutel mit Sterntülle vorbereiten und mit der Creme befüllen. Hörnchen befüllen und mit Puderzucker bestreuen. Servieren.



<https://knusperstuebchen.net/>