Schäfchen aus Quark-Öl-Teig

Das Schäfchen aus Quark-Öl-Teig ist nicht nur zur Osterzeit ein optisches sowie geschmackliches Highlight! Die köstlichen Mohnschnecken lassen sich rasch in Form bringen und auch die Kleinen können prima bei der Zubereitung mithelfen! Anstatt der Mohnfüllung kann gerne eine Füllung aus Nuss, Schokocreme, Vanillepudding oder Zimt-Zucker zum Einsatz kommen!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milch- und maisfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für ein Backblech mit etwa 30 x 40cm

Für den Teig:
450g Mehlmischung Mix B von Schär ODER 490g Mix it Universalmehlmischung von Schär*
110g Zucker
1,5 P. Backpulver
2 P. Vanillezucker
1,5 gestrichener TL (2g) Xanthan (nicht zu viel verwenden!)
1 Prise Salz
400g Speisequark 20% Fett (ggf. laktosefrei)
80g Speiseöl, z.B. Sonnenblumenöl
2 Eier (Gr. L)

Außerdem:
250g fertige glutenfreie Mohnfüllung**
Zum Bepinseln: Sahne (ggf. laktosefrei)
Auf Wunsch: Hagelzucker zum Bestreuen
1 Rosine als Auge

Auf Wunsch für das fertige Schäfchen:
– Puderzucker zum Bestäuben
– Glasur aus Puderzucker und Zitronensaft zum Bepinseln
– Leicht erwärmte Aprikosenkonfitüre zum Bepinseln

1. Den Teig herstellen. Alle trockenen Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und mischen. Alle restlichen Zutaten zugeben und einen glatten Teig herstellen. Den Teig bei Zimmertemperatur, abgedeckt mit einem Geschirrtuch, etwa 25 Minuten ruhen lassen.
2. Den Backofen auf 175 Grad (Ober- und Unterhitze) aufheizen.
3. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und etwa ein Viertel davon abnehmen. Aus dem Teigviertel Kopf, Ohr, Füße und Schwänzchen formen und beiseitelegen.
4. Den restlichen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck mit etwa 0,5cm Dicke ausrollen. Gleichmäßig mit der Mohnfüllung bestreichen und von der Längsseite her aufrollen. Scheiben mit etwa 2cm Breite abschneiden.
5. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Teigstücke zu einem Schäfchen aneinanderreihen, siehe Bild Nr. 1. Das Schäfchen mit Sahne bepinseln und auf Wunsch mit Hagelzucker bestreuen. Die Rosine als Auge einsetzen und gut eindrücken.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) in etwa 30 – 35 Minuten goldgelb backen. Auskühlen lassen.
7. Das ausgekühlte Schäfchen mit Puderzucker bestäuben oder mit einer Zitronenglasur oder Aprikosenkonfitüre bepinseln und genießen!

*Die Wahl der glutenfreien Mehlsorte entscheidet über das Teigergebnis. Mit einer Mehlmischung die hauptsächlich aus Mais besteht, z.B. Mix C von Schär, trocknet der Teig schnell nach und die Textur fällt leicht “grisselig” aus. Mit einer Mehlmischung auf Reis- und Kartoffelbasis war der Teig sehr gut, aber leicht kompakt. Das beste Ergebnis erzielte ich mit der Mehlmischung auf Mais-Reis-Basis, Mix B von Schär.

**Anstatt der Mohnfüllung kann eine Nuss- oder Puddingfüllung

zum Einsatz kommen. Gerne können die Teigrollen auch mit einem Gemisch aus Zimt und Zucker oder Schokocreme gefüllt werden.

Milchfrei – Tipp: Speisequark durch 360g Quarkersatz auf Sojabasis tauschen. Mandel Cuisine anstatt Sahne einsetzen. Eine selbst hergestellte Mohnfüllung einsetzen. Der Rezepttipp zur milchfreien Mohnfüllung ist in diesem REZEPT ersichtlich.

Maisfrei – Tipp: Für den Teig die Mix it Universalmehlmischung von Schär einsetzen. Backpulver auf Tapiokabasis verwenden, z.B. von BioVegan.

Bild 1 und 2: Schäfchen vor dem Backen





Bild 3 und 4: Schäfchen direkt aus dem Backofen





Weitere Bilder: Schäfchen mit Puderzucker bestreut



