Veröffentlicht auf *Adventskalender.net* (https://www.adventskalender.net)

Rosinenschnitten

Zutaten:
75 Gramm Quark
50 Milliliter Milch
40 Milliliter Öl
40 Gramm Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Fläschchen Buttervanille-Aroma
1 Prise Salz
200 Gramm Mehl
4 Teelöffel Backpulver
Zutaten für die Füllung:
100 Gramm Marzipan
50 Gramm weiche Margarine
1 Ei
125 Gramm Rosinen
50 Gramm Haselnusskerne, gehackt
1 Messerspitze Zimt
1 Fläschchen Rum-Aroma
Zutaten für den Guss
75 Gramm Puderzucker
1-2 EL Rum
Zubereitung:
Quark, Milch, Öl, Zucker, Vanillinzucker, Aroma und Salz miteinander verrühren. Die Hälfte des mit Backpulver vermischten Mehles kurz unterrühren, das restliche Mehl unterkneten.

Den Teig auf mit Mehl bestäubter Fläche etwa 2 Zentimter dick zu einem Rechteck von etwa 25 auf 30 Zentimter Größe ausrollen. Auf ein Backblech legen.

Für die Füllung Marzipan, Margarine und Ei zu einer geschmeidigen Masse verrühren, die übrigen Zutaten unterrühren. Diese Masse auf die Teigplatte streichen.

Den oberen und unteren Teigrand jeweils etwa 2 Zentimeter zur Füllung hin einschlagen. Bei 150 bis 170 Grad (Heißluft) rund 30 bis 35 Minuten goldgelb backen. Sofort nach dem Backen mit dem mit Rum verrührten Puderzucker bestreichen. Gebäck einmal quer, dann längs in zehn etwa drei Zentimeter breite Streifen schneiden.

Dieses weihnachtliche Rezept stammt von Miele.de.

Quell-Link: https://www.adventskalender.net/weihnachtliche-rezepte/rosinenschnitten