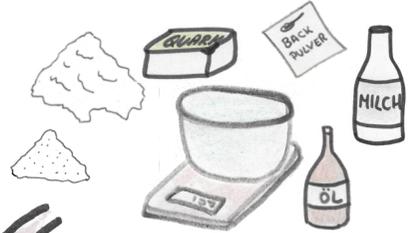


Zubereitung

1. Ofen auf 160 Grad Umluft ^{160 Grad}
vorheizen und Backblech
vorbereiten.



2. Mehl, Backpulver, Zucker,
Quark, Öl und Milch abwiegen
und in eine Schüssel geben.



3. Alles gut verkneten.



4. Teig auf einer bemehlten
Fläche auswellen.



5. Eigelb in einer Tasse verquirlen
und den Teig damit bestreichen.



6. Teig aufrollen und in Scheiben
schneiden.



7. Schnecken auf das Backblech
legen. Mit Augen verzieren und mit
dem restlichen Eigelb bestreichen.



8. Im Ofen ca. 20 Minuten backen.

