***Nußschleifen(Quark-Blätterteig)***

**Zutaten:** 125 g Mehl

 125 g Quark

 125 g Butter od. Margarine

 1 P. Vanillinzucker, 1 Prise Salz,

 1/2 Teelöffel Backpulver

**Herstellung:**

 Mehl, Quark, Vanillinzucker, Salz und Bachpulver in eine Schüssel geben

 Butter in kleine Stücke schneiden und zufügen.

Alles mit dem Knethaken gründlich vermischen und anschließend mit den Händen kneten, daß ein glatter Teig entsteht.

 Mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

 (Besser: den Teig am Vortag machen!!)

**Nußfüllung:** 200 g gemahlene Haselnüsse

 + Zucker(nach Gefühl) mit Sahne mischen,

 bis eine streichfähige Masse entstanden ist.

**Backen:**  ca. 20 min bei 200° C

**Nach dem Erkalten mit Zuckerglasur (Zitronensaft + Puderzucker) bestreichen.**