

Verpoortens Schillerlocken mit Orangen und Granatapfel

Zutaten

Ca. 10-13 Stück

Teig:

200 g Mehl

½ TL Backpulver

150 g Magerquark

50 g Zucker

40 ml Milch

50 ml neutrales Öl

Zum Einstreichen:

2 EL Kondensmilch

2 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 TL Honig

Zimt-Zucker

Füllung:

200 g geschlagene Sahne

150 g Creme fraiche

30 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

4 TL SanApart

1 TL Honig

etwas Zimt nach Geschmack

etwas abgeriebene Orangenschale

2 Bio Orangen

1 EL Granatapfel-Kerne

1 Pkg Vanillesosspulver OHNE KOCHEN

1 TL Honig

Zubereitung

Teig:

Alle Zutaten mit der Küchenmaschine oder einem Handmixer zu einem glatten Teig verkneten. Luftdicht verpacken und im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen.

Backofen vorheizen auf 210 Grad Ober- und Unterhitze.

Den Teig auf einer Silikonmatte oder einer Backfolie zu einem Rechteck ca. 4 mm dünn ausrollen. Nun ca. 3 cm breite Streifen schneiden.

Die Schillerlocken-Formen leicht ölen. (wer keine Formen hat, kann sich auch aus Alufolie selbst Formen zurecht rollen)

Die Streifen an der Spitze anfangend um die Schillerlocken wickeln.



[Link zum Rezept: Verpoortens Schillerlocken mit Orangen und Granatapfel](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Verpoortens Schillerlocken mit Orangen und Granatapfel

Zum Einstreichen die Zutaten (Kondensmilch, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Honig) zusammen vermischen und die Schillerlocken damit einpinseln.
Danach in Zimtzucker wälzen.

Nun die Schillerlocken mit dem Endstück des Teiges nach unten auf die Backfolie legen.

Im vorgeheizten Ofen bei 210 Grad Ober- und Unterhitze ca. 15 Minuten backen.

Nach Abkühlung der Schillerlocken die Gebäcke mit einer Drehung von der Form lösen.

Füllung:

Die Orangen waschen. Mit einer feinen Reibe die Schale einer Orangen abreiben und zur Seite stellen.

Die Orangen filetieren und in kleine Stücke schneiden. Die Granatapfelkerne und den Honig unterrühren. Das Vanillesosspulverpackchen ohne Kochen zu den Orangen und den Granatapfelkernen geben und unterrühren.

Die Sahne mit dem San Apart steif schlagen. Die Creme fraiche mit dem Honig, Zimt, die abgeriebene Orangenschale und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mischen und vorsichtig unter die Sahne heben.

Fertigstellung der Schillerlocken:

Die Schillerlocken nun zu $\frac{3}{4}$ mit der angedickten Orangen/Granatapfel Füllung füllen, mit Hilfe von einem Löffelstiel kann man die Füllung in die Spitze befördern.

Die Verpoorten Eierlikör - Sahnecreme mit einem Spritzbeutel und einer Tülle in die Schillerlocken spritzen.

Die fertige Schillerlocken auf einen Teller legen und nach Wunsch dekorieren.

Leser-Tipp

Egal mit was man sie füllt, sie schmecken immer lecker. Wenn man im Teig den Zucker durch Salz ersetzt, kann man auch herzhafte Schillerlocken herstellen. Besonders lecker mit Frischkäse und Lachs :)

[Link zum Rezept: Verpoortens Schillerlocken mit Orangen und Granatapfel](#)