Rezept

Grundrezept Quark-Blätterteig

Ein Rezept von Grundrezept Quark-Blätterteig, am 29.04.2024

Zutaten

250 g	helles glutenfreies Mehl
1 Prise	Salz
160 g	Margarine
2 TL	Backpulver
200 g	Magerquark
	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 2160 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz mischen. Den Quark in einem Geschirrtuch leicht auspressen und mit der Margarine zum Mehl geben. Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten.

2. Den Teig auf dem mit Mehl bestäubten Backbrett zu einem ca. 1-2 cm dicken Quadrat vorsichtig ausrollen. Die Teigplatte von der linken und rechten Seite zur Mitte einschlagen sowie von oben und unten. Erneut ausrollen. Den Vorgang des Einschlagens und Ausrollens 6-mal wiederholen, dabei immer etwas Mehl auf den Teig streuen.

3. Den Teig in Frischhaltefolie einschlagen und 30 Min. kühl stellen. Ausrollen und je nach Rezept weiterverarbeiten.