Rezept

Piroggi mit Schnittlauch-Quark-Füllung

Ein Rezept von Piroggi mit Schnittlauch-Quark-Füllung, am 29.04.2024

Zutaten

100 ml	Milch
1/2 TL	Zucker
1 TL	Salz
1	Ei (M)
	Mehl zum Arbeiten
1/2 TL	Kümmelsamen
2	Eier (M)
	Pfeffer
3/4 Würfel	Hefe (ca. 30 g)
350 g	Mehl
60 g	weiche Butter
2	Eigelb (M)
2 Bund	Schnittlauch
400 g	Magerquark
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für ca. 16 Stück: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig 75 ml Milch mit 75 ml heißem Wasser mischen und lauwarm abkühlen lassen. Die Hefe hineinbröckeln, Zucker dazugeben und alles verrühren. Hefeansatz zugedeckt an einem warmen Ort 15 Min. gehen lassen.

2. Dann Mehl, Salz und Butter in Flöckchen in einer Schüssel mischen, das Ei und den Hefeansatz dazugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts ca. 5 Min. durchkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in die dünn mit Mehl ausgestreute Schüssel legen und zugedeckt 30 Min. gehen lassen.

3. Für die Füllung Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Den Kümmel grob hacken. Quark mit Eiern, Kümmel und Schnittlauch verrühren, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Eigelbe mit übriger Milch verrühren.

4. Den Teig nochmals kräftig durchkneten, auf einer bemehlten Arbeitsfläche gut 5 mm dick ausrollen und daraus mit einem runden Ausstecher oder einem Glas ca. 16 Kreise (10 cm Ø) ausstechen. Die Ränder der Teigkreise mit ein wenig Eigelbmilch bestreichen. Je 1 großen TL Quarkmasse in die Mitte jedes Teigkreises setzen und eine Teighälfte so über die Füllung klappen, dass ein Halbmond entsteht. Die Teigränder erst mit den Fingern von außen nach innen zusammendrücken, dann mit den Zinken einer Gabel festdrücken. Die Piroggi aufs Blech legen, mit einem Küchentuch abdecken und 30-40 Min. gehen lassen.

5. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Piroggi mit übriger Eigelbmilch bepinseln, im Ofen (Mitte) in ca. 20 Min. goldbraun backen. Die Piroggi am besten frisch aus dem Ofen oder noch lauwarm servieren. Dazu wird traditionell cremig gerührte saure Sahne gereicht.