

Rezept

Quarkbuchteln

Ein Rezept von Quarkbuchteln, am 25.04.2024

Zutaten

200 ml Milch	500 g Mehl
25 g frische Hefe	50 g Zucker
1 EL Vanillezucker	1 kräftige Prise Salz
1 Ei (M)	125 g weiche Butter
1 TL abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone	250 g Magerquark
50 g Puderzucker	75 g Rosinen
1 Eigelb (M)	2 EL Rum (nach Belieben)
Mehl zum Arbeiten	Puderzucker zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 28 cm Ø (16 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Die Milch lauwarm erhitzen. Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe hineinbröckeln, mit etwas Milch, 1 TL Zucker und etwas Mehl vom Rand verrühren. Vorteig abgedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Min. gehen lassen.
2. Übrige lauwarml Milch, restlichen Zucker, 1 EL Vanillezucker, Salz, Ei, 75 g Butter und Zitronenschale zum Vorteig geben. Zuerst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Min. gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
3. Für die Füllung Quark, Puderzucker, Rosinen, Eigelb und nach Belieben Rum verrühren. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem ca. 1 cm dicken Quadrat ausrollen, dieses in 16 gleich große Quadrate schneiden. Je 1 gehäuften TL Füllung daraufgeben, die Teigecken hochziehen und über der Füllung zusammendrücken. Übrige Butter schmelzen lassen. Buchteln darin wenden und mit der Naht nach unten nebeneinander in die Form setzen. Die Buchteln mit restlicher Butter begießen und abgedeckt ca. 10 Min. gehen lassen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Buchteln im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 25 Min. backen. Herausnehmen und mit Puderzucker bestreuen.