

Rezept

# Kürbis-Quarktaschen

Ein Rezept von Kürbis-Quarktaschen, am 29.06.2026

## Zutaten

<b>250 g</b> Butternusskürbis	<b>2 EL</b> Butter
<b>1 EL</b> Zucker	<b>1 Päckchen</b> Bourbon-Vanillezucker
<b>1 Packung</b> Blätterteig (TK, 10 quadratische Platten, 450 g)	<b>1</b> Ei (M)
<b>150 g</b> Speisequark (20 % Fett) abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone	<b>30 g</b> Puderzucker
<b>1</b> Eigelb	<b>2 TL</b> Speisestärke

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 10 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

## Zubereitung

1. Den Kürbis mit einem Esslöffel von Kernen und Fasern befreien und in 1 cm große Würfel schneiden. In einer Pfanne 1 EL Butter zerlassen, Zucker, Vanillezucker und Kürbis dazugeben und unter mehrmaligem Rühren bei mittlerer Hitze 6 – 8 Min. offen dünsten. Kürbis abtropfen lassen.
2. Backofen auf 200° vorheizen. Die Blätterteigplatten nebeneinander auftauen lassen. Für die Quarkcreme die übrige Butter mit dem Ei cremig rühren, dann Quark, Puderzucker, Zitronenschale und Speisestärke dazugeben und glatt rühren. Das Eigelb mit 1 EL kaltem Wasser verrühren.
3. Die Quarkcreme auf die Mitte der Teigquadrate verteilen. Die Kürbiswürfel daraufsetzen und leicht andrücken. Die Teigecken zur Mitte einschlagen und die Teigränder mit dem verquirlten Eigelb bestreichen.
4. Je 5 Quarktaschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im Ofen (Mitte) nacheinander in 18 – 20 Min. backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.