

Rezept

Mini-Quark-Taschen

Ein Rezept von Mini-Quark-Taschen, am 19.04.2024

Zutaten

250 g Mehl	1 gestrichener TL Backpulver
125 g Magerquark	100 g weiche Butter
75 g Zucker	250 g Magerquark
1 Bio-Zitrone	2 EL Rosinen
100 g saure Sahne	1 Ei (Größe M)
2 Päckchen Vanillezucker	2 EL Honig
1 Eigelb (Größe M)	1 EL Milch

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für etwa 35 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 75 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl mit dem Backpulver mischen. Quark, Butter und Zucker dazugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts oder mit den Händen glatt verkneten. Zur Kugel formen und in Pergamentpapier wickeln, etwa 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
2. Inzwischen für die Füllung den Quark in einem Sieb abtropfen lassen. Nach der Kühlzeit des Teigs Zitrone heiß waschen und die Schale fein abreiben, den Saft von einer Zitronenhälfte auspressen. Rosinen grob hacken. Quark mit saurer Sahne, Ei, Vanillezucker und Honig gut durchquirlen, Zitronenschale und 1 EL Zitronensaft mit den Rosinen unterrühren.
3. Backofen auf 200 Grad vorheizen (auch schon jetzt einschalten: Umluft 180 Grad). Teig auf wenig Mehl knapp 1/2 cm dick zu einer eckigen Platte ausrollen. In Quadrate von etwa 7 × 7 cm Größe schneiden. Die Teigreste wieder zusammenkneten, ausrollen und in weitere Quadrate schneiden.
4. In die Mitte jedes Teigquadrats knapp 2 TL Füllung setzen, die Ecken über die Füllung klappen und die Enden leicht zusammendrücken (geht nachher beim Backen aber wieder etwas auseinander). Quarktaschen aufs Blech setzen. Eigelb mit der Milch verquirlen und den Teig damit einpinseln. Taschen im Ofen (Mitte) 15-17 Minuten backen, bis sie schön braun sind. Abkühlen lassen.