

## Rezept

# Pflaumen-Quark-Taschen

Ein Rezept von Pflaumen-Quark-Taschen, am 14.04.2026

## Zutaten

<b>10</b> quadratische TK-Blätterteigplatten (1 Pck., ca. 450 g)	<b>250 g</b> TK-Pflaumen (entsteint)
Salz	<b>2</b> Eier (Größe M)
<b>200 g</b> Magerquark	<b>30 g</b> weiche Butter
<b>2 TL</b> Speisestärke	<b>2 EL</b> Ahornsirup
Backpapier	<b>2 EL</b> gehackte Pistazien

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 10 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

## Zubereitung

1. Die Blätterteigplatten nebeneinander legen und 10 Min. auftauen lassen. Pflaumen auch 10 Min. antauen lassen, dann in 1 cm breite Spalten schneiden.
2. Inzwischen 1 Ei trennen. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen. Butter cremig rühren, dann Quark, das zweite Ei, Ahornsirup und Speisestärke unterrühren. Eischnee unterheben. Das übrige Eigelb mit 1 EL Wasser verrühren.
3. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Die Teigecken mit dem Eigelb bestreichen. Jeweils 1 EL Quarkmasse mittig auf die Teigquadrate verteilen. Teigecken zur Mitte falten, jeweils 1 weiteren EL Quarkmasse daraufsetzen und mit den Pflaumenspalten belegen. Pistazien darüberstreuen.
4. Je 5 Quarktaschen auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen. Im Ofen (unten; Umluft Mitte) nacheinander in je 20 Min. backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.