Rezept

Pflaumen-Quark-Taschen

Ein Rezept von Pflaumen-Quark-Taschen, am 21.05.2025

Zutaten

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