

## Rezept

# Quark-Kirschtaschen

Ein Rezept von Quark-Kirschtaschen, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> Kirschen	<b>400 g</b> Magerquark
<b>100 ml</b> fettarme Milch	<b>100 g</b> Zucker
<b>1 Msp.</b> gemahlene Vanille	<b>1 EL</b> Zitronensaft
1/2 Pck. Vanillepuddingpulver	<b>50 ml</b> Sonnenblumenöl
<b>1 Prise</b> Salz	<b>200 g</b> Mehl
<b>1</b> 1/2 TL Backpulver	<b>1</b> Eiweiß
<b>50 g</b> Puderzucker	<b>1 EL</b> Kirschsaff
Mehl für die Arbeitsfläche	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 12 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

## Zubereitung

1. Kirschen entsteinen. 300 g Quark, 50 ml Milch, 50 g Zucker, Vanille, Zitronensaft und Puddingpulver verrühren. Kirschen unterrühren.

---

2. Restlichen Quark, übrige Milch, 50 g Zucker, Öl und Salz verrühren. Mehl mit Backpulver mischen und unterkneten. Teig etwa 3 mm dick ausrollen, 10 Kreise (etwa 12 cm Ø) ausstechen. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen.

---

3. Eiweiß leicht verschlagen. Auf die untere Hälfte der Kreise 1 EL Füllung geben. Teigrand mit Eiweiß bestreichen, die obere Teighälfte darüber klappen, zusammendrücken. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im Ofen (Mitte) 15-20 Min. backen. Abkühlen lassen.

---

4. Puderzucker mit Kirschsaff verrühren, schlierenartig über die Taschen spritzen. Den Guss trocknen lassen.