Rezept

Quark-Piroschki

Ein Rezept von Quark-Piroschki, am 18.05.2025

Zutaten

75 ml	Milch + 1 EL zum Bestreichen
	1½ TL Zucker
300 g	Mehl
4	Eier
450 g	Magerquark
	¼ TL gemahlener Kümmel
30 g	frische Hefe (ca. ¾ Würfel)
60 g	Butter
	Salz
2 Bund	Schnittlauch
	Pfeffer
	Mehl zum Verarbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 560 kcal

Zubereitung

1. Milch mit 75 ml Wasser lauwarm erwärmen. Hefe zerbröckeln, mit ½ TL Zucker darin verrühren. Butter schmelzen, lauwarm abkühlen lassen. Mehl mit 1 TL Salz mischen, die Hefelösung, 1 Ei und die Butter unterrühren. Alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt 30 Min. gehen lassen.

2. Schnittlauch waschen, trocknen und in Röllchen schneiden. Mit 2 Eiern, Quark und 1 TL Zucker verrühren, mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen. 20 Kreise à ca. 12 cm Ø ausstechen.

3. Übriges Ei trennen. Rand der Teigkreise mit verquirltem Eigelb dünn bestreichen, in die Mitte 1 EL Quarkmasse geben. Teig zum Halbkreis falten. Mit den Fingern, dann mit den Zinken einer Gabel festdrücken. Piroschki auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen. Zugedeckt 45 Min. gehen lassen. Eiweiß mit übrigem Eigelb und 1 EL Milch verrühren.

4. Backofen auf 180° vorheizen. Täschchen mit der Ei-Milch-Mischung bestreichen und nacheinander im Ofen (Mitte, Umluft 160°) in 20 Min. goldgelb backen. Lauwarm servieren.