

Rezept

Quarktäschchen

Ein Rezept von Quarktäschchen, am 02.04.2023

Zutaten

2 quadratische Scheiben TK-Blätterteig (90 g)	1 Ei (S)
1 TL Milch	1 Päckchen Vanillezucker
1 TL Zucker	etwas abgeriebene Bio-Zitronenschale (nach Belieben)
2 EL Magerquark (100 g)	1 EL Mandelblättchen
Mehl für die Arbeitsfläche	Backpapier

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 655 kcal

Zubereitung

1. Die Blätterteigscheiben nebeneinander auftauen lassen. Backofen auf 200° vorheizen (Umluft nicht empfehlenswert), Blech mit Backpapier belegen.
2. Das Ei in eine Rührschüssel schlagen. 1/2 TL vom Eigelb abnehmen und in einer Tasse mit der Milch verrühren. Beide Zucker und ggf. Zitronenschale zum übrigen Ei geben. Mit dem Handrührgerät in 3 Min. schaumig aufschlagen. Quark unterheben.
3. Blätterteig auf wenig Mehl auf je ca. 16 x 16 cm ausrollen, jeweils die Hälfte der Quarkmasse in die Mitte geben. Teigspitzen zur Mitte einschlagen und spitz zudrehen. Päckchen aufs Blech heben, mit Eigelb-Milch bepinseln, mit Mandelblättchen bestreuen. Im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen.