

Rezept

# Quarktäschchen

Ein Rezept von Quarktäschchen, am 07.08.2024

## Zutaten

<b>2</b> quadratische Scheiben TK-Blätterteig (90 g)	<b>1</b> Ei (S)
<b>1 TL</b> Milch	<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker
<b>1 TL</b> Zucker	etwas abgeriebene Bio-Zitronenschale (nach Belieben)
<b>2 EL</b> Magerquark (100 g)	<b>1 EL</b> 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.