

## Rezept

# Quarktaschen

Ein Rezept von Quarktaschen, am 27.03.2025

## Zutaten

<b>500 g</b> Mehl (Type 550)	<b>1 Würfel</b> Hefe (42 g)
<b>200 ml</b> zimmerwarme Milch	<b>30 g</b> Zucker
<b>2 M</b> Eier	<b>310 g</b> Butter (60 g weich, 250 g zimmerwarm)
<b>3/4 TL</b> Salz	<b>250 g</b> Magerquark
<b>50 g</b> Rosinen	<b>1 M</b> Ei
<b>50 g</b> weiche Butter	<b>75 g</b> Zucker
<b>1 Päckchen</b> Bourbon-Vanillezucker	<b>1 TL</b> abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
Mehl zum Verarbeiten	Gefrierbeutel
Backpapier für die Bleche	<b>1 EL</b> Milch und 1 Eigelb zum Bestreichen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 18 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

## Zubereitung

1. Den Plunderteig nach dem Grundrezept (siehe Rezept-Tipp) zubereiten.

---

2. Für die Füllung den Quark in einem Sieb 1-2 Std. abtropfen lassen. Die Rosinen in einem weiteren Sieb mit heißem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen. Das Ei trennen. Das Eigelb mit Butter, Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Quark gründlich verrühren und zuletzt die Rosinen unterziehen.

---

3. Den Plunderteig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von ca. 30 x 60 cm ausrollen und in achtzehn Quadrate von ca. 10 x 10 cm schneiden. Auf jedes Teigstück 1 EL Quarkfüllung geben. Das Eiweiß verquirlen und die Teigländer damit bestreichen. Die Teigecken über die Füllung schlagen und fest zusammendrücken, sodass Dreiecke entstehen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen und die Teigtaschen jeweils mit etwas Abstand daraufsetzen. Abgedeckt ca. 20 Min. gehen lassen.

---

4. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Eigelb und Milch verquirlen und die Teigtaschen damit bestreichen. Im Ofen (Mitte) in 20-25 Min. goldgelb backen.