

Rezept

## Watrushki

Ein Rezept von Watrushki, am 27.04.2024

### Zutaten

#### Für den Teig

20 g frische Hefe

50 g Zucker

40 g weiche Butter

125 ml lauwarme Milch (3,5 % Fett)

250 g Dinkelmehl (Type 1050)

1 Eigelb

#### Für die Füllung

1 Ei (Größe M)

1 Pck. Vanille-Puddingpulver

3 EL Aprikosenmarmelade

250 g Quark (1,5 % Fett)

4 EL Agavendicksaft

1 EL Puderzucker

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

### Zubereitung

1. Für den Teig Hefe zerbröseln, mit Milch und 10 g Zucker verrühren. Mehl in eine Schüssel sieben, mit der Hefemilch vermengen und abgedeckt ca. 10 Minuten gehen lassen. Restlichen Zucker, Butter und Eigelb zugeben. Mit den Knethaken eines Handrührers zu einem glatten Teig kneten. Abgedeckt 30 Minuten gehen lassen.
2. In der Zwischenzeit für die Füllung Ei mit Quark, Puddingpulver und Agavendicksaft verrühren. Backofen vorheizen (Ober-/ Unterhitze 200 °C / Umluft 180 °C). Hefeteig nochmals kneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu 8 gleichgroßen Kugeln portionieren. Von der Mitte aus zu ca. 8 cm großen Fladen drücken. Rundherum einen Rand lassen.
3. Teiglinge auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit der Quarkmasse füllen. Marmelade darauf verteilen und leicht mit dem Quark verquirlen.
4. Im heißen Backofen ca. 15–20 Minuten backen. Auf einem Gitter etwas auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und servieren.