



Quarktaschen

Zeit gesamt
🕒 1h

Zubereitungszeit
🕒 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Milch	125 ml
Hefe, frisch	20 g
Zucker	5 EL
Eier	2 St.
Dinkelmehl, Type 1050	250 g
Butter	50 g
Quark 20 % Fett i.Tr.	250 g
Vanillepuddingpulver	1 Päckchen
Honig	1 EL
Aprikosenkonfitüre	3 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Schüssel, kleiner Topf, Backblech mit Backpapier, Pinsel, Handrührgerät mit Knethaken

1. In einem Topf Milch lauwarm erwärmen. In eine Schüssel Hefe zerbröckeln und mit 1 EL Zucker in der zimmerwarmen Milch auflösen. Zugedeckt ca. 10 Min. gehen lassen.
2. Inzwischen 1 Ei trennen und Eiweiß anderweitig verwenden. In einer Schüssel Mehl, 4 EL Zucker, Butter, Hefemilch und Eigelb mithilfe eines Handrührgeräts mit Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. Teig zudecken und an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen, bis er sein Volumen etwa verdoppelt hat.
3. Währenddessen in einer Schüssel Ei aufschlagen und zusammen mit Quark, Puddingpulver und Honig glatt rühren. Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche Teig nochmals durchkneten und zu 8 gleich großen Kugeln portionieren. Von der Mitte der Teigkugel aus ca. 8 cm lange Fladen mit Rand formen.
4. Auf ein Backblech mit Backpapier Fladen setzen und in der Mitte mit Quarkmasse füllen. In einer kleinen Schüssel Konfitüre verrühren und Quarktaschen damit bepinseln. im Ofen ca. 20 Min. goldbraun backen, aus dem Ofen nehmen und leicht abkühlen lassen. Quarktaschen zu Tee oder Kaffee servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	525 kcal
Kohlenhydrate	75 g
Eiweiß	19 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	16 g