Quarktaschen

Quarktaschen gehören zu den Klassikern unter dem süßen Kleingebäck. Zubereitet aus einem feinen Quark-Öl-Teig, gelingen sie wunderbar zart, sind im Handumdrehen gemacht und schmecken einfach köstlich. Ob pur, mit Puderzucker bestäubt oder mit einer fruchtigen Füllung – sie sind immer ein Genuss und passen perfekt zum Nachmittagskaffee oder als kleine Leckerei zwischendurch.

glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende

Für 9 Stück

Für den Teig:
160g Quark 20% Fett (ggf. laktosefrei)
50g Speiseöl
1 Prise Salz
50g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 Eier
3/4 P. Backpulver
250g Mehlmischung UNIVERSAL von Tanjas glutenfrei*

Für die Füllung:
250g Quark 20% Fett (ggf. laktosefrei)
50g Zucker
50g weiche Butter (ggf. laktosefrei)
1/2 Ei**
1/2 P. Vanillepuddingpulver
1/2 TL Zitronenabrieb einer Bio-Zitrone

Außerdem:
1/2 Ei**
2 EL Sahne (ggf. laktosefrei)

1. Den Teig herstellen. Quark, Öl, Salz, Zucker, Vanillezucker und Ei glattrühren. Anschließend Backpulver und Mehl unterkneten. Den Teig zugedeckt ruhen lassen, bis die Füllung zubereitet ist.
2. Alle Zutaten für die Füllung in eine Rührschüssel geben und verrühren, dann kühl stellen.
3. Den Teig nochmals kurz durchkneten, auf einer bemehlten Arbeitsplatte zu einem Rechteck mit etwa 0,5cm Dicke ausrollen. Aus dem Teig Quadrate mit jeweils etwa 10 x 10cm zuschneiden.
4. Jeweils einen Esslöffel Quarkmasse mittig auf jedes Quadrat geben und jeweils die 4 Ecken über die Quarkfüllung legen, sodass eine Art Tasche entsteht.
5. Aus den Teigresten Kreise mit je ca. 3cm Durchmesser ausstechen.
6. Das halbe Ei und Sahne verquirlen und die Teiglinge damit bepinseln. Die Teigkreise jeweils mittig auf die Taschen legen und leicht andrücken, ebenfalls mit Eier-Sahne bepinseln.
7. Die Quarktaschen vorsichtig, mithilfe eines Pfannenwenders auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 20 – 22 Minuten goldgelb backen.
8. Die fertigen Quarktaschen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Auf Wunsch mit Puderzucker bestreuen.

Milchfrei – Tipp: Für den Teig 140g Quarkersatz auf Sojabasis einsetzen. Für die Füllung 220g Quarkersatz auf Sojabasis verwenden. Butter durch 40g vegane Margarine austauschen. Sahne durch Cashew- oder Mandel-Cuisine ersetzen.

*Eine alternative Teigzubereitung auf Maisbasis: Anstatt der Mehlmischung UNIVERSAL von Tanjas glutenfrei ist einzusetzen: 140g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis, 60g Tapioka- oder Kartoffelstärke, 1/2 gestrichener TL Xanthan.

**Ein ganzes Ei verquirlen und davon jeweils die Hälfte einsetzen.

rezepte-glutenfrei.de

rezepte-glutenfrei.de

rezepte-glutenfrei.de

rezepte-glutenfrei.de

rezepte-glutenfrei.de