

Leckere Quarktaschen nach Omas Rezept

Zutaten für 16 Stück:

- Mehl, Quark und Margarine je 250 g
- schwarze Johannisbeermarmelade
- Saft einer kleinen Zitrone
- ca.150 g Puderzucker



Zubereitung - So wird's gemacht:

Mehl, Quark und Margarine (oder Margarine-Buttergemisch) am besten mit den Händen kneten (ist der Quark sehr flüssig sollte er in einem Küchentuch etwas abtropfen).

Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsplatte ausrollen, mehrfach zusammenlegen und mindestens eine ½ Stunde kühl stellen.

Dann wird der gekühlte Teig wieder ausgerollt und zusammengelegt – anschließend nochmals ausrollen und in 16 Vierecke (ca. 11 x 11cm) schneiden.

In die Mitte kommt ½ bis 1 TL schwarze Johannisbeermarmelade, dann wird eine Ecke locker auf die andere gelegt und zum Schluss mit beiden Daumen fest angedrückt.

Inzwischen den Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen.

Die Quarktaschen passen genau auf ein Blech. Günstig ist, wenn Backpapier untergelegt wird

Wenn die Quarktaschen schön braun sind kann der Ofen ausgestellt werden (nach ca.20 Minuten).

Den Puderzucker in eine Schüssel sieben und den Zitronensaft löffelweise dazugeben bis eine zähflüssige Masse entsteht. Diese wird auf die noch etwas warmen Taschen gestrichen, am besten gleich auf dem Blech, da das Papier dann entsorgt werden kann.



Guten Appetit!