

Topfentascherl - Quarktaschen

Zutaten für den Teig (ca. 9 Stück)

50 dag Butter
25 dag Zucker
1 Ei
1/8 l Milch
300 g Mehl
1 Pkg. Backpulver

Zutaten für die Fülle

50 dag Butter
50 dag Zucker
1 Ei
250 g Topfen/Quark
30 dag Rosinen (nach Belieben)
1 Pkg. Vanillezucker

Zubereitung - Fülle

Das Ei trennen und einen Schnee schlagen. Die anderen Zutaten gut verrühren und den Schnee unterheben. Im Kühlschrank 10 Minuten kalt stellen.

Zubereitung - Teig

Das Mehl mit Backpulver, Butter, Zucker, Ei und Milch zu einem homogenen Teig verkneten. Den Teig auswalken und in Vierecke schneiden. Die Vierecke mit der Fülle befüllen und die Enden in der Mitte - zu einem Täschchen - zusammenklappen. Ich habe sie zusätzlich mit einem Zahnstocher fixiert. Mit einem Ei die Tascherl einpinseln und im Ofen bei 180° C ca. 20 min. goldbraun backen.

Viel Spaß beim Nachbacken!