

Quarktaschen



Zutaten

Zutat	Menge
Mehl	200 g
Quark 20%	125 g
Margarine	125 g
Backpulver	1/2 TL
Salz	1 Pr.
Erdbeer-Marmelade	200 g
Puderzucker	4 EL



- Quarktaschen ca. 20-30 min backen bis goldbraun
- vom Blech nehmen und evt. mit Puderzucker bestreuen
- mit der zweiten Teighälfte genauso verfahren

Zubereitung

- Backofen auf 200°C vorheizen
- Mehl, Quark, Margarine und Backpulver mischen
- Teig kneten und Kugel formen
- mind. 4h in Kühlschrank stellen (am besten über Nacht)
- Teig halbieren und die Hälfte auf Mehl dünn ausrollen
- mit dem Messer in 9 Teile schneiden
- je ein TL Marmelade darauf verteilen
- Teile zu Ecken zusammenfalten und Ränder fest zudrücken