

Pfirsich-Quark-Teilchen



Zutaten (12 Teilchen):

- 1 Packung Blätterteig (250 g - 270g)
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 150 g Quark
- 30 g Zucker
- 10 g Vanillepuddingpulver
- 1 Prise Salz
- 6 Pfirsichhälften (Konserven)Dose, abgetropft
- 150 g Aprikosenmarmelade
- Puderzucker (zum Bestäuben)

Zubereitung:

Zuerst den Blätterteig auf einer Arbeitsfläche ausbreiten und in 12 etwa gleich große Quadrate schneiden. Die Pfirsichhälften in ca. daumenbreite Spalten schneiden. Dann die Quarkfüllung herstellen. Dazu Eigelb, Magerquark, Zucker, Vanillepuddingpulver und Salz in einer Schüssel gründlich verrühren.

Den Ofen auf 180 Grad Celsius Umluft vorheizen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Hälfte der Blätterteigquadrate mit genügend Abstand darauf platzieren. In die Mitte jedes Blätterteigquadrates jeweils einen Teelöffel der Quarkfüllung geben. Anschließend zwei Pfirsichspalten auflegen und leicht andrücken. Das Ei verquirlen und die Ränder jedes Blätterteigteilchens damit dünn bepinseln. Die Teigecken leicht zusammendrücken, sodass ein kleiner Rand entsteht und an den Ecken hochziehen, so dass ein stabiles "Paket" entsteht und die Füllung nicht auslaufen kann.



Die Quarktaschen in den vorgeheizten Backofen geben und etwa 20 Minuten goldbraun backen.

Die Aprikosenmarmelade aufkochen. Die fertig gebackenen Quarkteilchen aus dem Backofen holen und direkt mit der erhitzten Aprikosenmarmelade bepinseln. Die Quarktaschen abkühlen lassen und zum Schluss dünn mit Puderzucker bestäuben und servieren.