

# Hier und heute



## **Gefüllte Quarktaschen aus Blätterteig**

Die gefüllten Quarktaschen von Marcel Seeger sind schnell gemacht und schmecken herrlich frisch. Perfekt zum Kaffee, für Gäste oder als feines Gebäck zwischendurch.

## **Gefüllte Quarktaschen aus Blätterteig**

von Marcel Seeger für 10–12 Stück

### **Zutaten**

- 250 g Blätterteig
- 1 Eigelb (Größe M)
- 1 Ei (Größe M)
- 150 g Magerquark
- 30 g Zucker
- 10 g Vanillepuddingpulver
- 1 Prise Salz
- 10–12 Pfirsichhälften aus der Dose, abgetropft (alternativ frische Apfelmhälften oder anderes Obst)

### **Zubereitung**

Den Blätterteig auf einer Arbeitsfläche ausbreiten und in Quadrate von 12 x 12 cm schneiden. Eigelb, Magerquark, Zucker, Vanillepuddingpulver und Salz in einer Schüssel gründlich verrühren. Mit Hilfe eines Spritzbeutels mit Lochtülle in die Mitte des Blätterteigquadrates jeweils zu gleichen Teilen etwas von der Quarkfüllung aufspritzen. Anschließend eine Pfirsichhälfte (oder anderes Obst nach Wahl) auflegen und leicht andrücken. Das Ei verquirlen und die Ränder jedes Blätterteigteilchens damit dünn bepinseln. Die Teigecken leicht zusammendrücken, sodass ein kleiner Rand entsteht. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Quarktaschen auf das Backblech legen und circa 20 Minuten goldbraun backen.

### **Dekoration**

- 150 g Aprikosenmarmelade
- 40 g Puderzucker

Die Marmelade aufkochen und dann die noch heißen Quarkteilchen damit direkt mit einem Pinsel dünn bestreichen. Anschließend die Quarktaschen abkühlen lassen und zum Schluss dünn mit Puderzucker besieben.