

Rezept von Monika:

Quarkblätterteig-Stückchen

für 4 Personen (etwa 16 Stück)

Zutaten

300g Weizenmehl, 3 gestrichene Teelöffel Backpulver, 1 Packung Vanillezucker, 250g trockener Quark, 250g Butter, 100g Marmelade oder Nutella für die Füllung

Zubereitung

1. Mehl und Backpulver mischen und in eine Schüssel geben.
2. Butter in Stücke schneiden.
3. In die Mitte des Mehl-Backpulvergemischs Vertiefung eindrücken, Vanillezucker, Quark und Fett hineingeben.
4. Fett mit Mehl bedecken, alles zu einem Kloß zusammendrücken.
5. Von der Mitte aus alles schnell zu einem glatten Teig zusammenkneten.
6. Den Teig etwa 5 mm dick ausrollen, mehrfach übereinanderschlagen und wieder ausrollen.
7. Das Übereinanderschlagen und Ausrollen mehrmals wiederholen
8. Dann eine Weile kalt stellen (am besten über Nacht).
9. Teig wieder etwa 5 mm dick ausrollen, in Stücke schneiden
10. mit Nutella oder Marmelade füllen - sparsam, sonst läuft raus!.
11. die Stückchen auf ein Backblech legen - Backpapier nicht vergessen, sonst könnt Ihr die Stückchen vom Blech essen!

Zeitbedarf

20

Minuten bei 220°C Hitze im Backofen backen

