

## ZUTATEN

350g Mehl + Mehl zum Kneten  
 300g Magerquark  
 200g Margarine  
 50g Zucker  
 1/2 Pkg. Backpulver  
 Prise Salz  
 1 Eigelb  
 3 EL Wasser  
 150g Konfitüre nach Wahl  
 100g Puderzucker

## FRUCHTIGE QUARKTASCHEN

1. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen

2. Alle Zutaten mit Ausnahme der Konfitüre und des Puderzuckers zusammen kneten. Auf bemehlter Fläche ca. 3mm dick ausrollen und mit einem Glas oder einer kleinen Schüssel 20 Kreise ausstechen. In die Hälfte dieser Kreise ein kleines Herz ausstechen

3. In die Mitte der Kreise ohne Herz je ca. 2 TL Konfitüre nach Wahl platzieren. Eigelb mit Wasser verquirlen und die Ränder der Kreise damit benetzen. Kreise mit Herz darauf setzen und an den Seiten gut zusammen drücken. Dünn mit Eigelb-Wasser gemisch bestreichen

4. Quarktaschen auf ein Backblech setzen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten goldgelb backen. Auskühlen lassen und abschließend mit Puderzucker bestreuen

REZEPT FÜR: 10 STÜCK  
 DAUER: 0 STUNDEN 45 MINUTEN  
 ARBEITSZEIT: 0 STD 10 MIN | BACK-/RUHEZEIT: 0 STD 35 MIN)



NOTIZEN