

Quark - Krapfen 2

Kategorien: Gefüllt, Kuchen, Käse, Plätzchen, Kleingebäck

Zutaten für: 25 Stück

350	Gramm	Mehl
1/4	Teel.	Salz
100	Gramm	Zucker
150	Gramm	Butter; kalt, in Stuecke
1		Eigelb
2	Essl.	Grand Marnier Oder Orangensaft
3	Essl.	Milch; +/-

QUARKFUELLUNG

225	Gramm	Magerquark
2	Essl.	Vollrahm
100	Gramm	Dunkle Schokolade Fein gehackt
3	Essl.	Zucker Abgeriebene Orangenschale
1		Eiweiss; zerquirlt Pudertzucker; zum Bestreuen

Anleitung:

Fuer den Teig Mehl, Salz und Zucker mischen. Butter beifuegen und zu einer kruemeligen Masse verreiben. Eine Mulde formen. Eigelb, Grand Marnier und Milch hineingiessen. Zu einem Teig zusammenfuegen, nicht kneten. In Folie gewickelt dreissig Minuten kuehl stellen.

Fuer die Fuellung alle Zutaten verruehren.

Teig in Portionen schneiden. Auf wenig Mehl zu Rondellen von zehn bis elf cm Durchmesser auswallen. Zwei bis drei Teeloeffel Fuellung in die Mitte geben, bei Plätzchen reicht auch 1 Teeloeffel Fuellung und kleiner ausstechen. Teigraender mit wenig Eiweiss bestreichen. Teig ueberschlagen und Raender mit einer Gabel gut zusammendruecken. Auf das mit Backpapier belegte Blech legen. Nochmals fuenfzehn Minuten kuehl stellen.

In der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens fuenfzehn bis zwanzig Minuten backen. Mit Pudertzucker bestreuen, lauwarm oder ausgekuehlt servieren.

TIPPS

Schokolade durch Rosinen oder andere Doerrfruechte, klein geschnitten, ersetzen.

Orangenschale durch Zitrone ersetzen.