

Quark - Blätterteig

Kategorien: Kuchen, Teig, Grundrezept, Blätterteig

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Mehl
1	Prise	Backpulver
1	Pack.	Vanillinzucker (bei Herstellung von suessem Gebaeck)
250	Gramm	Schichtkaese oder trockener Quark
250	Gramm	Suessrahmbutter

Anleitung:

Mehl, Backpulver und Vanillinzucker in eine Ruehrschiessel geben. Schichtkaese oder Quark auf einem Sieb abtropfen lassen oder in die Mitte einer Stoffserviette geben, die Zipfel der Serviette ueber dem Schichtkaese oder Quark zusammenfassen, drehen und so die Fluessigkeit herausdruecken. Schichtkaese oder Quark glattruehren oder durch ein Sieb streichen, zum Mehl geben, die kalte Butter in Floeckchen darauf verteilen. Zutaten schnell zu einem Knetteig verarbeiten, bis er glatt ist und keine Streifen oder Flecke mehr zu sehen sind.

Weiter verfahren wie beim selbstgemachten Blaetterteig, indem die verschiedenen Touren gemacht werden. Quarkblaetterteig kann man bereits 1 bis 2 Tage vor dem Backen zubereiten. Das Backergebnis ist besonders gut, wenn er lange im Kuehlschrank gelegen hat, schnell verarbeitet wird und in den vorgeheizten, recht heissen Backofen kommt.