

## Schaltnosen - Dessert

Kategorien: Gefüllt, Nudeln, Dessert, Küche

Zutaten für: 1 Keine Angabe

500	Gramm	Mehl
4		Eier
3		Eigelb
350	Gramm	Quark
1		Zitrone
100	Gramm	Sultaninen
2	Essl.	Butter
125	Gramm	Zucker
1	Prise	Safran
1	Prise	Salz

### *ZUM BESTREUEN*

---

Zucker  
Zimt  
Heiße braune Butter

### Anleitung:

Die 4 Eier mit 2 EL Wasser verquirlen, leicht salzen und mit dem Mehl zu einem festen, aber geschmeidigen Nudelteig verarbeiten.

Quark und Butter miteinander cremig rühren. Eigelb, Zucker, Safran, die eingeweichten Sultaninen dazugeben und mit Zitronensaft abschmecken.

Den Nudelteig duenn ausrollen und Quadrate mit 12 cm Kantenlaenge ausraedeln. In die Mitte je 1 EL Quarkcreme geben. Die Quadrate zu dreieckigen Taschen zusammenlegen. Die Raender mit lauwarmem Wasser benetzen und zusammendruecken.

In einem moeglichst breiten Topf Wasser mit wenig Salz aufkochen, die Teigtaschen (nur so viele, dass sie sich nicht beruehren) hineingeben und gar ziehen lassen. Vor dem Servieren mit Zucker und Zimt bestreuen und mit brauner Butter uebergiessen. Heiss essen.