

Gänse-Latschen Quarkplätzchen(Ru)

Zutaten für: 1 Rezept

- UNGLAUBLICH LECKERE RUSSISCHE QUARKPLÄTZCHEN

250	Gramm	Quark
250	Gramm	Margarine oder Butter
70	Gramm	Zucker; ca.
1	Teel.	Backpulver
1	Prise	Salz
300	Gramm	Mehl; ca.
	Etwas	Mehl für die Arbeitsfläche

Anleitung:

Aufgrund ihrer Form, die an Gänse-Latschen erinnert, haben die Quarkplätzchen den entsprechenden Namen bekommen.

1: Vermische Mehl, Backpulver und Salz. Gib kalte Margarine oder Butter dazu und hacke es fein.

2: Gib Quark dazu und knete alles zu einem weichen Teig. Lege den Teig in die Schüssel, decke ihn zu und stelle ihn 30 Minuten kalt.

Tipp: Wenn der Teig zu klebrig ist, gib noch etwas Mehl dazu.

3: Rolle den Teig ca. 2 mm dick aus und steche mit einem Trinkglas Kreise daraus.

4: Gib Zucker in eine Schüssel oder einen Teller. Drücke jeden Kreis von einer Seite in den Zucker und falte ihn zu einem Halbkreis mit der Zucker-Seite nach innen. Drücke nun eine Seite vom Halbkreis in den Zucker und falte ihn zu einem Dreieck wieder mit der Zucker-Seite nach innen. Drücke eine Seite vom Dreieck in den Zucker und mache am Rand vom Dreieck mit einer Gabel ein Muster, damit die Plätzchen wie "Gänse-Latschen" aussehen.

5: Backe die Quarkplätzchen auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 20 Minuten.

Besonders lecker schmecken die Quarkplätzchen ganz frisch aus dem Backofen. Kühle sie dabei etwas ab, damit du dich nicht verbrennst.