

Salbei - Sterne mit Chilikquark

Kategorien: Plätzchen, Teig, Quark, Pikant

Zutaten für: 1 Rezept

ZUTATEN FÜR DEN TEIG

| | | |
|-----|-------|--|
| 200 | Gramm | Weizenmehl (Type 405) |
| 100 | Gramm | Weizenvollkornmehl |
| 150 | Gramm | Butter |
| 100 | Gramm | Würziger Reibkäse |
| 2 | | Eier |
| 1 | Teel. | Backpulver |
| 1 | Teel. | Salz |
| 1/2 | Bund | Grob gehackte Salbeiblätter Verquirltes Ei zum Bestreichen; |

ZUTATEN FÜR DIE QUARKCREME

| | | |
|-----|-------|---|
| 400 | Gramm | Quark (20 %) |
| 5 | Essl. | Tomatenpüree, |
| 2 | Essl. | Tomatenmark Chilipulver Salz Pfeffer Zucker |

Anleitung:

Den Quark zum Abtropfen in ein Sieb geben. Aus den angegebenen Zutaten einen Teig kneten und für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Auf einer bemehlten Fläche 2 Millimeter dünn ausrollen, große Sterne ausstechen, mit verquirltem Ei bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C zehn Minuten backen.

Tomatenpüree mit Salz und Pfeffer würzen. Zwei Esslöffel hiervon zusammen mit dem Tomatenmark unter den abgetropften Quark rühren.

Je nach gewünschter Schärfe mit Chilipulver sowie Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und für einige Zeit in den Kühlschrank stellen.

Die Sterne abkühlen lassen, in die Mitte jeweils einen Löffel Quark geben. Das restliche Tomatenpüree mit einem Teelöffel vorsichtig über die Quarkcreme geben.

Dieses deftige Plätzchenrezept stammt von der GMF Vereinigung Getreide-, Markt- und Ernährungsforschung GmbH.