

Topfen - Pogácsa

Kategorien: Käse, Plätzchen, Pikant

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Trockener Quark, abgetropft
500	Gramm	Weissmehl
350	Gramm	Butter
1		Ei
1	Essl.	Salz
1	Pack.	Backpulver
1		Eigelb mit einer Prise Salz zum Bepinseln
		Mohn, Kümmel, Käse oder anderes Zum Darüberstreuen

EINE WEITERE VARIANTE, SUPER SCHNELL ZUBEREREITET

Anleitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten. Der Quark sollte trocken sein, sonst braucht es allenfalls etwas mehr Mehl, damit der Teig knetbar wird. Danach den Teig auswallen und direkt 3 bis 4 mal auf einer bemehlten Arbeitsfläche tourieren. (Arbeitsvorgang bei meinen Kartoffel-Pogácsa mit Fotos beschrieben) ca. 1 fingerdick auswallen, mit dem Messer kleine Quadrate einritzen, rund ausstechen, mit Eigelb bepinseln und nach belieben mit grobkörnigem Salz, Kümmel, Mohn, Kürbiskernen, usw bestreuen. (beim Eigelb darauf achten, dass nur die "Deckel" bestrichen werden, ohne Ränder, damit der Teig beim Backen schön aufgehen kann.) Im vorgeheizten Ofen bei 180Grad ca. 20min backen.