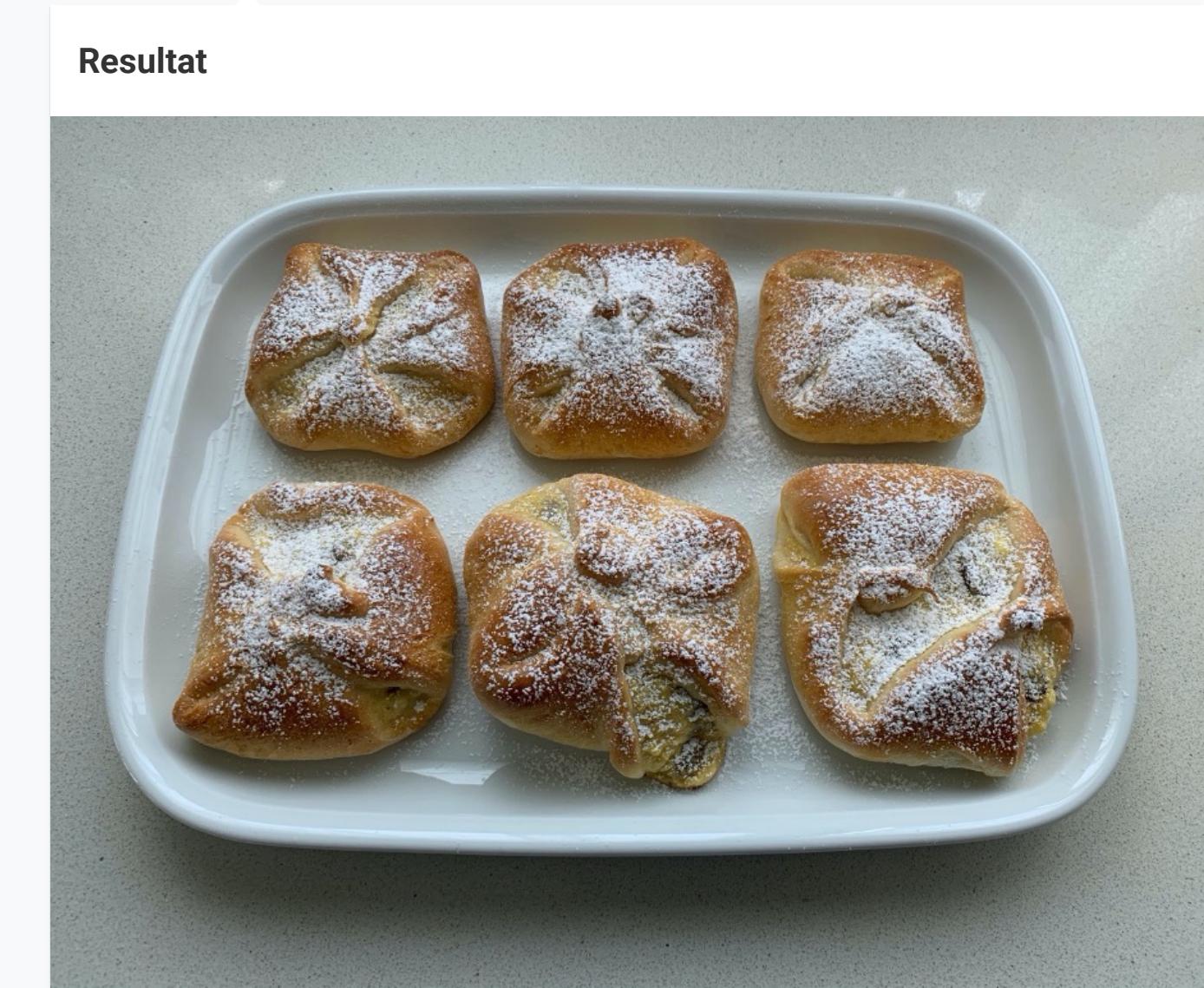
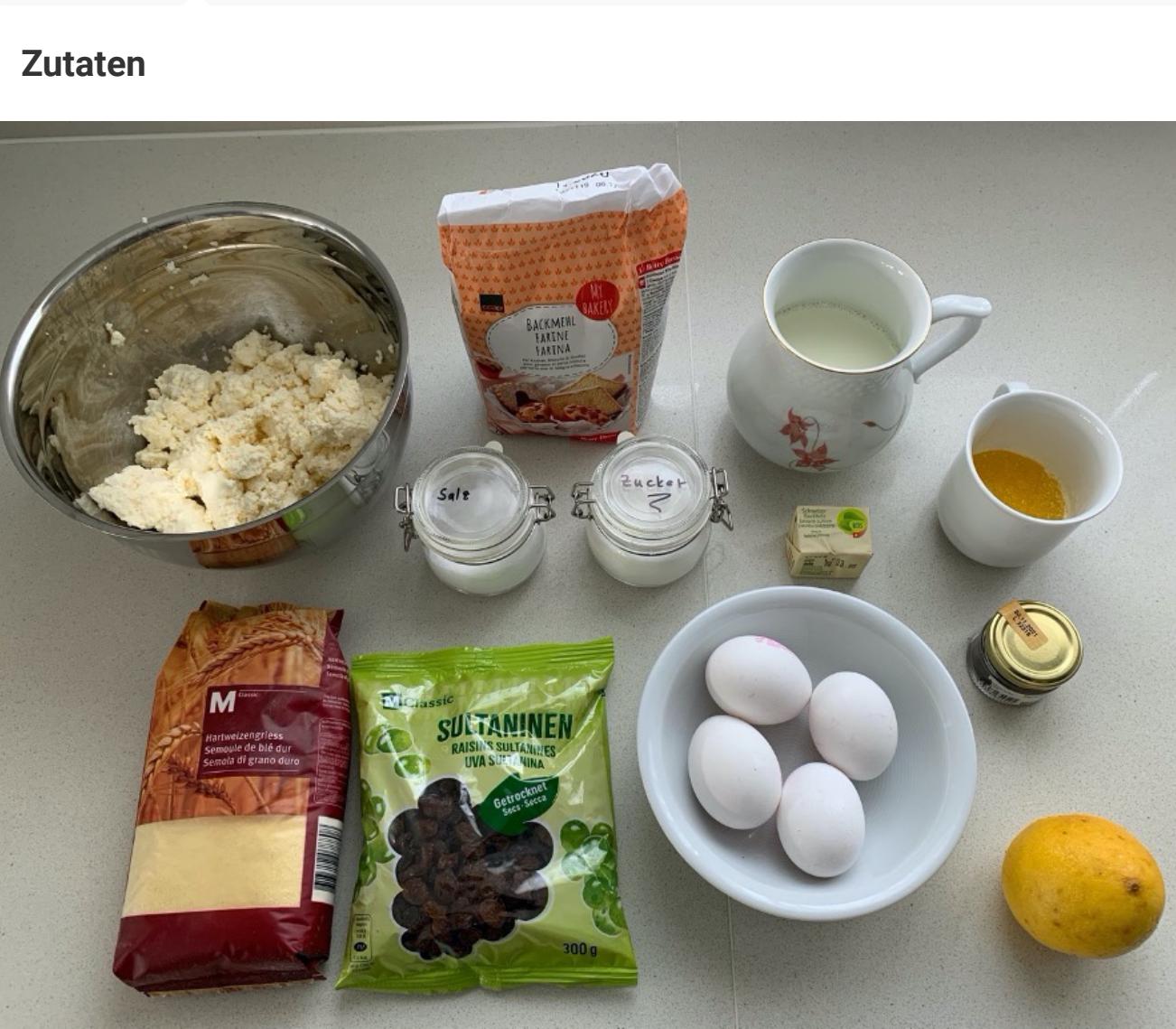


# Quarktaschen mit selber gemachtem Quark (1)

Immer wenn wir meine Grossmutter in Ungarn besuchen, macht sie für uns und speziell für meinen Vater Quarktaschen. Der Quark in Ungarn hat eine andere Konsistenz, weswegen wir ihn auch selber machen.



Rezept

# Quarktaschen (2)

## Zutaten Quark (selber gemacht)

6l frische, pasteurisierte Milch (nicht UHT) für ca. 1kg

Quark

## Zutaten Füllung

500g Quark (selber gemacht, schmeckt am besten)

2 EL Griess

100g Rosinen

2 Eier

Salz

4 EL Zucker

Zitronenschale

1 Espressolöffel Vanillepulver

## Zutaten Teig

600g Mehl

1 Ei für Teig

1 Ei für bestreichen

25g Hefe

80g Butter (geschmolzen)

3.5dl Milch (lauwarm)

2-3 EL Zucker

1 KL Salz



# Quarktaschen (3)

## Zubereitung Quark

Bei Raumtemperatur 72 Stunden gedeckt stehen und Milch gerinnen lassen  
Geronnene Milch langsam (!) auf 70 °C erhitzen und 2 Stunden auf dieser Temperatur halten.

Geronnene Milch (Quark) auskühlen lassen  
Quark mit Sieb aus Pfanne gewinnen und in bedecktem Behälter im Kühlschrank aufbewahren

## Zubereitung Füllung

Quark bereitstellen  
Griess, Rosinen, 2 Eier, Salz, Zucker, Zitronenschale, Vanillepulver dazu geben und mischen

## Zubereitung Quarktaschenteig

### Hefeansatz, Hefe aktivieren

3.5dl Milch lauwarm machen, Achtung nicht mehr als lauwarm  
Hefe zerkrümelt zu Milch hinzufügen  
1 TL Zucker hinzufügen  
1 TL Mehl hinzufügen  
Alles vermischen  
Warten bis Mischung aufgeht

## Mehl vorbereiten

600g Mehl sieben, und Zucker, Salz zum gesiebten Mehl hinzufügen  
Gute vermischen, evtl. nochmals sieben

## Teig mit Küchenmaschine zubereiten

Vorbereitetes Mehl, Hefeansatz und Ei hinzufügen  
Mischen und erst danach die geschmolzene Butter hinzu mischen  
Teig herausnehmen und wenn etwas zu feucht mit etwas Mehl kneten  
Behälter mit etwas Öl bestreichen, damit Teig nicht klebt und Teig wieder in Behälter legen  
Teig gedeckt für 40 min in 30 °C geheizten Backofen aufgehen lassen.

## Zubereitung Quarktaschen

Aufgegangenen Teig herausnehmen und in einen rechteckigen Teig von ca. 40x60cm auswollen  
10x10cm Teigstücke mit 1 EL Füllung belegen, die Ecken zur Mitte zusammenfalten und etwas verdrehen.  
9 Teigtaschen auf Blech legen und nochmals 20 min aufgehen lassen  
Backenofen auf 180 °C Über-/Unterhitze vorheizen  
Teigtaschen mit Ei bestreichen und in vorgeheizten Backofen schieben  
Teigtaschen 20 min backen  
Teigtaschen herausnehmen, etwas auskühlen lassen  
Mit Puderzucker bestreuen. Fertig und geniessen!

# Quarktaschen (4)

## Zubereitung Quark



grosse Pfanne bereitstellen



Milch hinzuschütten



nach 72 Stunden



2 Stunden erwärmen

## Zubereitung Quarkfüllung



Quark in Schale bereitstellen



Zutaten hinzufügen



alles zu einer Masse mischen

# Quarktaschen (5)

## Zubereitung Teig und Quarktaschen (1)



flüssige Butter



lauwarme Milch



Hefe hinzufügen



Zucker hinzufügen



Mehl dazumischen



Mischung aufgehen lassen



Mehl durchsieben



Zutaten bereitstellen

# Quarktaschen (6)

## Zubereitung Teig und Quarktaschen (2)



Zutaten ohne Butter kneten



Butter langsam hinzugeben



Teig noch nicht bereit (noch kleberig)



Teig mit Mehl bestreuen



Schüssel ausfetten



Teig in Schüssel legen



Teig in Backofen aufgehen lassen



aufgegangener Teig

# Quarktaschen (7)

## Zubereitung Teig und Quarktaschen (3)



Teig auf bemehlter Arbeitsfläche



Teig behutsam ausrollen



Teig zuschneiden



Teig füllen



Teigtaschen auf dem Backblech



Teigtaschen bedeckt ruhen lassen



mit Ei bepinseln



Teigtaschen fertig aus dem Ofen

# Quarktaschen (8)

## Anrichten



Serviert



bereit zum Essen