

Schnelle Quark-Blätterteig-Taschen (laktosefrei)

Arbeitszeit: 20 Minuten

Wartezeit: 30 Minuten

Backzeit: 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: mittel

Nährwerte pro Portionca.

Fett	41,2 g
Kohlenhydrate	29,7 g
Eiweiß	14,7 g
Brennwert	546 kcal / 2.290 kJ

Zutaten 4 Portionen

Blätterteig:

125 g Quark (laktosefrei)
125 g kaltes Butaris Butterschmalz
125 g Mehl
1 TL Salz
1 Ei (Größe M)
3 EL laktosefreie Milch
Salz, Pfeffer

Füllung:

100 g Karotte
150 g Spitzkohl
100 g rote Paprika
50 g Lauchzwiebel
1 kleine Peperoni
1 Schalotte
1 cm Ingwer
1 ½ EL Butaris Butterschmalz
50 g geriebener Emmentaler (laktosefrei)
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Schritt 1/3

Für den Blätterteig Quark mit Butaris Butterschmalz, Mehl und Salz mit Hilfe einer Küchenmaschine zügig zu einem glatten Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie gewickelt 30 Minuten im Kühlschrank kaltstellen.



Schritt 2/3

Für die Füllung Karotte schälen. Spitzkohl und Karotte auf einem Gemüsehobel in feine Streifen hobeln. Paprikaschote und Lauchzwiebel in kleine Würfel schneiden. Peperoni, Schalotte und Ingwer fein würfeln. Butaris Butterschmalz in einer Pfanne schmelzen. Schalotte, Ingwer und Peperoni anschwitzen. Restliches Gemüse zugeben und kurz mit anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Füllung in eine Schüssel geben und Käse unterrühren.

Schritt 3/3

Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen. Kreise (Ø ca. 15 cm) ausstechen. Ei trennen und Eiweiß in einer Tasse verschlagen. Ränder der Kreise mit einem Pinsel mit Eiweiß bestreichen. Füllung mit einem Teelöffel in das untere Drittel des Kreises setzen. Quark-Blätterteig-Taschen zusammenklappen und die Teigblätter mit einer Gabel verschließen. Eigelb mit Milch verrühren. Quark-Blätterteig-Taschen damit bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 175 °C) für 15 Minuten backen.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.