

Quarktaschen

Von Kuchenfee

In der Konditorei lernt man als Erstes, dass ein guter Plunderteig nicht aus dem Kühlregal kommt, sondern aus einer **kalten Butterplatte** und einem genauso kalt angesetzten Hefeteig. Genau so mache ich meine Quarktaschen: Mehl, Milch und Eier vorher kühlen, Butter zur Platte formen, Hefeteig kurz kneten und alles wieder kalt stellen, damit die Hefe noch nicht arbeitet. Erst dann wird touriert, drei Touren, dazwischen jedes Mal eine gute Stunde im Kühlschrank, damit sich die Schichten sauber aufbauen können.

Mein USP ist, dass ich nichts Fertiges nehme. Der Teig wird selbst touriert, die Füllung ist nur Quark in voller Fettstufe, Zucker, Vanillezucker und ein bisschen weiche Butter, wer mag, gibt etwas Zitronenabrieb dazu. Wichtig ist nur eines: **nicht zu viel Füllung pro Tasche**, sonst läuft euch das Ganze beim Backen aus, das ist mir selbst im Video passiert. Hier kommt mein Rezept für die saftigen Quarktaschen mit selbstgemachtem Plunder:



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	20 min	n/a	30 min

Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

QUARKFÜLLUNG

250 g Quark

Vollfett Stufe

30 g Butter

weich

1 x Ei

3 EL Zucker

1 Paket Vanillinzucker

Zubereitung

1. FÜLLUNG

01 Alle Zutaten für die Füllung miteinander vermengen und nach Wunsch in Teilchen oder Kuchen verarbeiten.