

Leckere Quarktaschen nach Omas Rezept

Zutaten für 16 Stück:

Mehl, Quark und Margarine je 250 g
schwarze Johannisbeermarmelade
Saft einer kleinen Zitrone
ca.150 g Puderzucker

So wird's gemacht:

- Mehl, Quark und Margarine (oder Margarine-Buttergemisch) am Besten mit den Händen kneten (ist der Quark sehr flüssig sollte er in einem Küchentuch etwas abtropfen).
- Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsplatte ausrollen, mehrfach zusammenlegen und mindestens eine ½ Stunde kühl stellen.
- Dann wird der gekühlte Teig wieder ausgerollt und zusammengelegt - anschließend nochmals ausrollen und in 16 Vierecke (ca. 11 x 11cm) schneiden.
- In die Mitte kommt ½ bis 1 Tl. Marmelade, dann wird eine Ecke locker auf die andere gelegt und zum Schluss mit beiden Daumen fest angedrückt.
- Inzwischen den Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen.
- Die Quarktaschen passen genau auf ein Blech. Günstig ist, wenn Backpapier untergelegt wird
- Wenn die Quarktaschen schön braun sind kann der Ofen ausgestellt werden (nach ca. 20 Minuten).
- Den Puderzucker in eine Schüssel sieben und den Zitronensaft löffelweise dazugeben bis eine zähflüssige Masse entsteht.
- Diese wird auf die noch etwas warmen Taschen gestrichen, am Besten gleich auf dem Blech, da das Papier dann entsorgt werden kann.



Guten Appetit! Ihr Team von [die-infoseiten.de](http://www.die-infoseiten.de)