



Brombeer-Quark-Taschen

Zeit gesamt
35minZubereitungszeit
15minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Brombeeren, frisch	200 g
Eier	1 St.
Quark 40 % Fett i.Tr.	150 g
Crème fraîche	50 g
Heidelbeerkonfitüre	2 EL
Zimt	
Blätterteig	1 St.
Weizenmehl, Type 405	1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Brombeeren verlesen, waschen und abtropfen lassen. Ei trennen.
2. In einer Schüssel Quark, Crème fraîche, Konfitüre und Zimt verrühren. Eigelb mit Brombeeren kurz unter den Quark rühren.
3. Blätterteig abrollen und auf wenig Mehl etwas größer ausrollen. In 8 Rechtecke schneiden, Ränder mit leicht verquirtem Eiweiß bestreichen. Quarkfüllung mittig auf die Rechtecke verteilen und Teigecken zur Mitte hin darüberklappen, dabei die Kanten gut festdrücken. Brombeer-Quark-Taschen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und mit Eiweiß bestreichen.
4. Im Backofen ca. 20 Min. knusprig und goldbraun backen. Herausnehmen und Brombeer-Quark-Taschen lauwarm oder abgekühlt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	365 kcal
Kohlenhydrate	33 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	21 g