

Piroschki mit herzhafter Quarkfüllung



Zeit gesamt
1h 20min



Zubereitungszeit
30min



Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Milch	150 ml
Hefe, frisch	0.5 St.
Zucker	0.5 TL
Butter	2 EL
Weizenmehl, Type 405	250 g
Eier	3 St.
Salz	
Quark 20 % Fett i.Tr.	250 g
Schnittlauch, frisch	1 Bund
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Kümmel	1 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, Pinsel, Backpapier, Ausstecher

1. In einem Topf Milch auf niedriger Stufe lauwarm erwärmen. In eine Schüssel Hefe zerbröckeln, Zucker und Milch beimengen und ca. 10 Min. gehen lassen.
2. In einer Pfanne Butter auf niedriger Stufe schmelzen. In einer Schüssel Mehl, 2 Eier, Salz und Hefemilch mit einem Rührgerät mit Knethacken zu einem glatten Teig kneten. Die flüssige Butter untermengen und den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen.
3. Für die Füllung Quark in einem sauberen Küchenhandtuch auspressen. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und zu Röllchen schneiden. Ei trennen und Eiweiß und Eigelb aufbewahren. In einer Schüssel Quark mit Schnittlauch und Eigelb vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken.
4. Backofen auf 190 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den Teig nochmals durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen. Den Teig in Kreise (à ca. 10 cm Ø) ausstechen.
5. Jeweils in die Mitte des Teiges einen Teelöffel Quarkmasse geben, Rand mit Eiweiß bepinseln und zu Halbkreisen zusammenklappen. Ränder gut festdrücken und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit übrigem Eiweiß bepinseln. Piroschki mit herzhafter Quarkfüllung ca. 20 Min. goldgelb backen.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	420 kcal
Kohlenhydrate	55 g
Eiweiß	21 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	13 g