




Russische Piroggen - gebackene Piroschki- Teigtaschen mit Füllung aus Apfel



 Zeit gesamt
1h 10min

 Zubereitungszeit
45min

 Schwierigkeit
Schwierig

Zutaten

für 4 Portionen

Hefe, frisch	0.5 St.
Milch	100 ml
Weizenmehl, Type 405	330 g
Eier	3 St.
Zucker	1 TL
Salz	
Quark 20 % Fett i.Tr.	200 g
Apfelmus	100 g
Äpfel, rot	2 St.
Schlagsahne	1 EL
Puderzucker	2 EL

Zubereitung

 Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel

1. In einer Tasse Hefe in 3 EL lauwarmem Wasser auflösen. Mit 100 g Mehl, Milch, 1 Ei, Zucker und Salz verrühren. Den Hefeteig ca. 15 Min. zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, dann restliches Mehl unterkneten. Hefeteig erneut ca. 30 Min. gehen lassen.
2. Inzwischen ein Ei trennen. Quark in einem sauberen Küchentuch gut auspressen. In einer Schüssel Quark, 1 Eigelb, übrigen Zucker und Apfelmus verrühren. Äpfel schälen, vierteln, entkernen, grob raspeln und unterheben.
3. Backofen auf 190 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Hefeteig auf wenig Mehl 3 mm dünn ausrollen, Kreise (à ca. 12 cm) ausstechen und noch etwas dünner und größer ziehen. Apfel-Füllung darauf verteilen, Teig zu Halbkreisen zusammenfalten und am Rand gut festdrücken. Auf mit Backpapier belegte Bleche setzen.

4. Erneut ein Ei trennen. In einer Schüssel Eigelb mit Sahne verrühren und Piroggen damit bepinseln. Im Backofen die Piroshki ca. 15 Min. goldgelb backen. Mit Puderzucker bestreuen und die russischen Piroggen lauwarm oder kalt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	497 kcal		
Kohlenhydrate	88 g	Ballaststoffe	5 g
Eiweiß	20 g	Fette	7 g