



Schnelle Quarktaschen oder Hefegebäck ohne gehen

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Rezept für: 12 Portionen

Zutaten:

für den Hefeteig ohne gehen:

250 g Milch, lauwarm

1/2 Würfel Hefe (alternativ: 5 g Trockenhefe)

60 g Zucker

500 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

1 Päckchen Vanillezucker (oder selbstgemachten Vanille-Extrakt)

1 Eigelb (das Eiweiß wird für die Füllung benötigt)

100 g neutrales Öl

Prise Salz

für die Füllung:

200 g Quark oder Skyr

1 Eiweiß

ca. 40 g Zucker

Beeren oder Früchte, frisch oder tiefgekühlt

zum Bestreichen (optional):

1 Ei

Auf die Füllung habe ich einfach ein paar gefrorene Beeren gestreut, es eignen sich aber natürlich auch frische Erdbeeren, Himbeeren, Äpfel usw. Eine tolle Kombination ist es auch, den Zucker durch Lavendelzucker zu ersetzen und mit Brombeeren oder Erdbeeren zu kombinieren. Oder Sie ersetzen den Zucker durch Sirup.

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig vermischen und zu einem glatten Teig kneten (Thermomix: 2 Minuten/Teigstufe).

Anschließend den Teig 20 Minuten gehen lassen (notwendig bei Verwendung von Trockenhefe, dieser Schritt kann sonst auch entfallen).

Währenddessen die Zutaten für die Füllung vermischen (ohne Beeren oder Früchte, die werden später auf die Füllung gelegt).

Danach den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, ausrollen und je nach gewünschter Form weiterverarbeiten:

Danach den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, ausrollen und je nach gewünschter Form weiterverarbeiten:

Für Hörnchen: Rund ausrollen und in 8-16 Stücke schneiden (wie bei einem Kuchen), mit Füllung bestreichen, mit Früchten belegen und von der breiten Seite her zu Hörnchen aufrollen.

Für Quarktaschen: Rechteckig ausrollen und 8-16 rechteckige Stücke schneiden. Mit Füllung belegen und entweder die Ecken einfach zur Mitte ziehen und fest zusammendrücken oder halbseitig füllen, den freien Teil einschneiden und über die Füllung klappen.

Das Hefegebäck auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und eventuell mit dem verquirlten Ei bestreichen und

bei 180°C, ohne vorheizen, mittlere Schiene ca. 25 Minuten backen.

Quelle:

<https://www.organisation-mit-sabine.de/schnelle-quarktaschen-hefegebäck-ohne-gehen/>