



Quarktaschen mit Bio-Speisequarkzubereitung

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 8 Portionen:

250 g ANDECHSER NATUR Bio-Speisequarkzubereitung 50 g ANDECHSER NATUR Bio-Schlagsahne

60 g Puderzucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 1 acr

15 g Speisestärke

1 großer Blätterteig

1 Eigelb

15 g ANDECHSER NATUR Bio-Schlagsahne

Etwas Puderzucker



1. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.

2.

3. Für die Quarkmasse die ANDECHSER NATUR Bio-Speisequarkzubereitung, 50g ANDECHSER NATUR Bio-Schlagsahne, Puderzucker, Vanillezucker, ein Ei und die

Speisestärke zu einem glatten Teig verrühren.

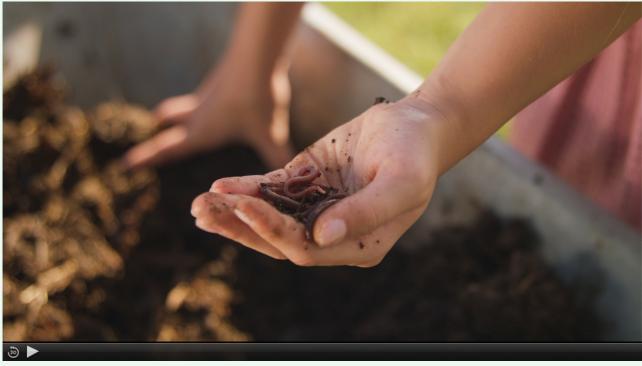
- Das Eigelb und 15g Bio-Schlagsahne miteinander verquirlen. Den Blätterteig in 8
 Quadrate schneiden, auf das Backpapier legen und den Rand mit der Eigelb-Sahne Mischung bestreichen. In die Mitte 2 EL der Quarkmasse geben. Die Ecken jeweils
 diagonal zur Mitte falten, leicht zusammendrücken und mit der restlichen Eigelb Sahne-Mischung bestreichen.
- 7. Die Quarktaschen etwa 15-20 Minuten backen und anschließend mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?



Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?



Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?



Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

