

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 Ei
15 g Speisestärke
1 großer Blätterteig
1 Eigelb
15 g ANDECHSER NATUR Bio-Schlagsahne
Etwas Puderzucker

So geht's

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

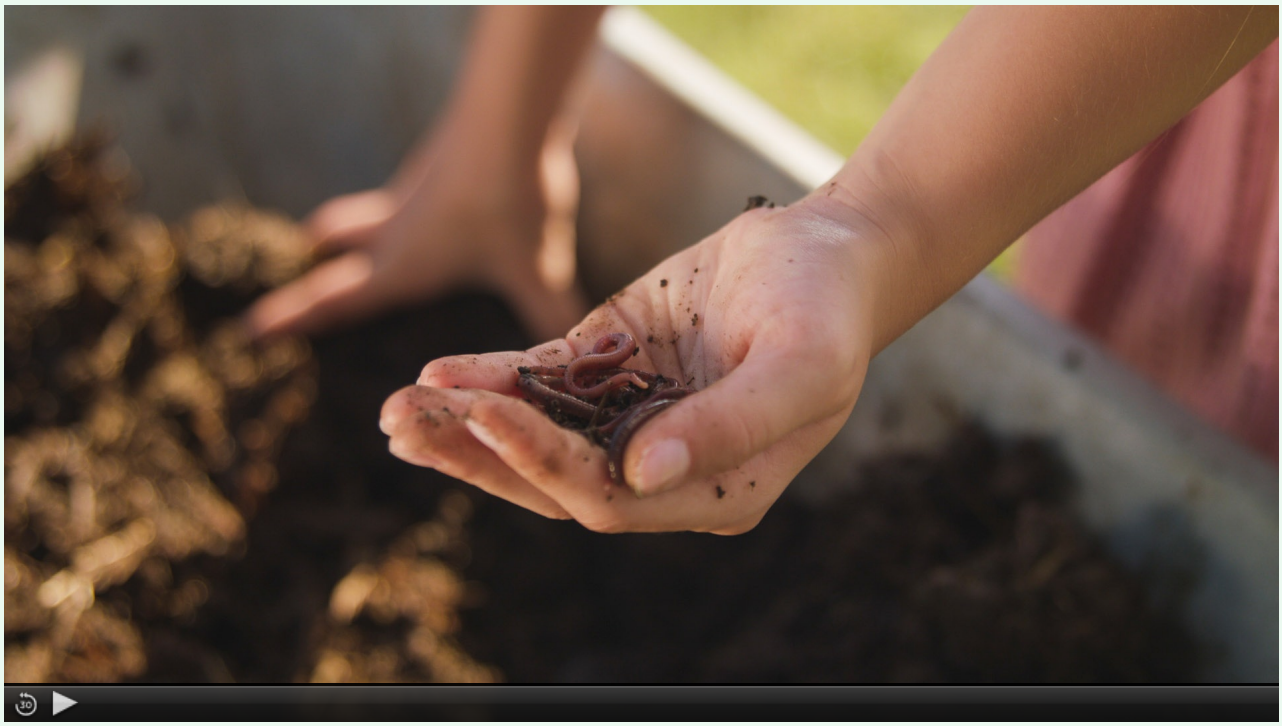
Speisestärke zu einem glatten Teig verrühren.
4.
5. Das Eigelb und **15g Bio-Schlagsahne** miteinander verquirlen. Den Blätterteig in 8 Quadrate schneiden, auf das Backpapier legen und den Rand mit der Eigelb-Sahne-Mischung bestreichen. In die Mitte 2 EL der Quarkmasse geben. Die Ecken jeweils diagonal zur Mitte falten, leicht zusammendrücken und mit der restlichen Eigelb-Sahne-Mischung bestreichen.
6.
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?

