

ANDECHSER NATUR



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

Teilen

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?

Was macht die Ziegenhaltung so besonders?