

Powidel-Quark-Teigtaschen

Für 4 Personen

1/2 Zitrone, unbehandelt	180 g weiche Butter	1 Ei
Salz	250 g ausgedrückter Magerquark	170 g Mehl
ca. 100 g Pflaumenmus	1 Eigelb	30 ml Milch
Zucker	60 g altbackene Brioche	1/2 Vanilleschote
1 TL Honig	1 Msp. Orangenschale	1 Prise Zimt
Puderzucker		

Für den Teig von der Zitrone die Schale abreiben. 60 g weiche Butter, Ei, Zitronenschale (1 Msp. Zitronenabrieb übrig lassen) und 1 Prise Salz glatt rühren. Quark und Mehl zufügen und alles gut durchkneten. Den Teig abgedeckt 3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Vor dem Weiterarbeiten eine Probe kochen, um festzustellen, ob der Teig zu weich ist. In diesem Fall noch etwas Mehl hinzu fügen, ist er zu fest etwas Butter zugeben. Den gekühlten Teig etwa 3 mm dick ausrollen und Kreise mit einem Durchmesser von 8 cm ausstechen. In die Mitte der Kreise jeweils 1 TL Powidl geben. Eigelb mit Milch, je 1 Prise Salz und Zucker verquirlen und die Teigränder damit einstreichen. Ränder übereinander schlagen und gut verschließen. In einem genügend großen Topf reichlich Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen. Den Topf vom Herd ziehen und die Tascherl darin 5 Minuten zugedeckt gar ziehen lassen. Danach mit der Schaumkelle herausnehmen und leicht trockentupfen. Die Brioche nicht zu fein mahlen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herausstreichen. Restliche Butter in einer Pfanne aufschäumen, 2 EL Zucker, Vanillemark und Honig hinzugeben, alles miteinander verrühren und die Briochebrösel untermengen. Alles unter ständigem Rühren goldbraun rösten. Die Brösel vom Herd nehmen und sofort in eine Schüssel umfüllen. Zitronen- und Orangenschale sowie Zimt unter die Briochebrösel mengen. Die Täschle mit den Briochebröseln anrichten, mit etwas Puderzucker bestreuen und mit Powidl garnieren.

Jörg Sackmann Montag, 26. Januar 2009