

# Topfentascherln

## ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 15 Minuten

BACKEN: ca. 15 Minuten

Ergibt 6 Stück

Backpapier für das Blech

1 Ei  
150 g Rahmquark  
20 g Butter, weich  
3 EL Zucker  
2 EL Sultaninen  
1 Bio-Zitrone, ½ abgeriebene Schale  
1 rechteckig ausgewallter Blätterteig, ca.  
28x42 cm  
Wenig Puderzucker



© le menu

## Zubereitung

1 Ei verklopfen, die Hälfte beiseitestellen. Rest mit Quark, Butter, Zucker, Sultaninen und Zitronenschale mischen.  
2 Teig auf dem Backpapier längs halbieren und quer dritteln (ergibt 6 Quadrate von je ca. 14 cm).  
3 Ränder mit wenig beiseitegestelltem Ei bestreichen. Je 1/6 der Quarkmasse (ca. 40 g) auf die Mitte der Teigstücke geben.  
4 Jeweils die 4 Teigecken zur Mitte hinlegen. Backpapier auf den Blechrücken ziehen.  
5 Topfentascherln mit restlichem Ei bestreichen. In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 12-15 Minuten backen.  
6 Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen, mit Puderzucker bestäuben.

## NÄHRWERTE

Pro Portion / pro Stück: kcal 335 , Fett 25g , Kohlenhydrate 24g , Eiweiss 5g

[www.lemenu.ch](http://www.lemenu.ch)

