

# Quarktaschen mit Pflaumenmus

Zutaten

250 g Speisequark

300 g Mehl

1 St. Ei

1/2 TL Salz

25 g Butter oder Margarine

Für die Füllung:

100 g dickflüssiges Pflaumenmus

Zum Servieren:

100 g Butter, zerlassen

Lebkuchen, zerbröselt

Puderzucker

Außerdem:

1 Eiweiß zum Bestreichen der Ränder der Quadrate



## Zubereitung

Die Zutaten zu einem nicht klebrigen, elastischen Teig verkneten. Auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen und mit einem Teigradchen in 6 x 6 cm große Quadrate schneiden.

In die Mitte jeweils einen Teelöffel Pflaumenmus geben und den Teig umklappen. Die Ränder mit den Fingern gut zusammendrücken. Genügend Wasser in den Topf geben und mit einem Teelöffel Salz salzen. Wenn das Wasser zu kochen beginnt, die Taschen vorsichtig hineinlegen und mit einem Kochlöffel umrühren, damit sie nicht am Topfboden kleben.

Ab dem Zeitpunkt, wo die Taschen nach oben steigen, werden sie noch 5 Minuten gekocht. Mit einer Lochkelle herausnehmen. Noch heiß servieren.

Mit Lebkuchenbröseln und Zucker reichlich bestäuben und mit

zerlassener Butter überziehen. Bon Appetit. ☐