

Quark-Vanille-Hefeteilchen

Das Rezept reicht für 12 Hefeteilchen.

Ihr benötigt:

1x Grundrezept Hefeteig

Zutaten für die Füllung:

1 P. Backfeste Puddingcreme

200ml Milch

250g Quark 20%

50g Zucker

1 Eigelb

1 Dose Mandarinen

1 Eiweiß (dient als Kleber)

Guss:

150g Puderzucker

Aufgefangene Saft der Mandarinen

Zubereitung:

Hefeteig wie im Grundrezept herstellen. Wenn der Teig ausreichend gegangen ist wird er auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf 40cmx60cm ausgerollt. Nun teilt ihr den Teig in 10cmx20cm große Stücke.

Die Mandarinen in einem Sieb abtropfen lassen. Fangt den Saft aber in einer Schüssel auf. Für die Füllung rührt ihr die Backfeste Puddingcreme mit 200ml Milch 1 Minute cremig. Fügt dann den Quark, den Zucker und das Eigelb dazu und rührt die Zutaten unter. Nun wird jeweils 1 Eßl. der Creme und ein paar Mandarinen auf den Stückchen verteilt. Lasst hier aber ca. 0,5cm zum Rand frei, da wir die Teilchen ja verschließen.

Nun schneidet ihr den Teig auf der unbefüllten Hälfte 2 Mal ein. Bestreicht den Rand mit dem Eiweiß und klappt das Teilchen zusammen. Nun drückt ihr den Rand mit Hilfe einer Gabel zusammen, damit die Teilchen nicht auseinander gehen.



Das Mehl mit einem Pinsel von der Oberfläche entfernen.

Die Teilchen werden anschließend bei 180° Ober- und Unterhitze für ca. 15 Minuten gebacken. Passt aber auf, dass sie nicht zu dunkel werden.



Während der Backzeit rührt Ihr den Puderzucker mit nur so viel Puderzucker an, dass Ihr einen dickflüssigen Guss erhaltet.

Sind die Teilchen fertig werden diese sofort nach dem Backen mit dem Puderzuckerguss bestrichen. So erhalten sie einen schönen Glanz.

Komplett auskühlen lassen und genießen!!

Gutes Gelingen!!!