

Fruchtige Hefeteig-Quarktaler

Zutaten für den Hefeteig

(8 große oder 10-12 kleine Taler):

- 120ml lauwarme Milch
- ½ Päckle Hefe
- 50g Zucker
- 1 Päckle Bourbon Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 30g weiche Butter
- 300g Mehl



Zubereitung:

1. Milch, Hefe, Zucker, Vanillezucker, Salz und das Ei werden in der Küchenmaschine verrührt bis es leicht schaumig wird.
2. Butter in Stückchen und das Mehl dazugeben und alles zu einem Hefeteig kneten lassen. Es wird ein sehr weicher, etwas klebriger Teig. Wenn er euch zu sehr klebt, gebt noch etwas Mehl dazu, aber wie gesagt: es ist ein sehr weicher, leicht klebriger Teig.
3. Der Teig muss nun 1 Stunde gehen. An einem warmen Platz reichen auch 45 Minuten.

Zutaten für die Quarkmasse:

- 250g Quark
- 3 EL Zucker
- 1 Päckle Vanillezucker
- 1 Ei
- Obst: TK-Himbeeren/ Mandarinen/ Aprikosen....

Zubereitung:

1. Alle Zutaten bis auf das Obst kommen in eine Schüssel und werden solange verrührt bis eine homogene Masse entstanden ist.

Taler-Fertigstellung:

- Aus dem Hefeteig formt ihr so viele Kugeln wie ihr Taler haben wollt. Diese Kugeln drückt ihr nun platt und zieht sie von innen nach außen, sodass in der Mitte eine Kuhle entsteht für den Quark. Der Rand sollte nicht zu dick sein, der Teig geht ja noch auf beim Backen.
- In die Kuhle kommen nun je nach Größe 1 – 2 EL Quarkmasse.
- Auf den Quark kommt nun das Obst. Meine Variante ist mit TK-Himbeeren – dann sind die süßen Stücke nicht ganz so süß. Toll schmecken sie auch mit Mandarinen oder Aprikosen! Die passen wunderbar zum säuerlichen Quark!
- Die Taler kommen bei 185°C Ober/Unterhitze in den vorgeheizten Backofen. Die großen brauchen ca. 16 Minuten, bei kleineren würd ich ab 14 Minuten Sichtkontakt halten!

Lasst es euch schmecken! FräuleinKuchenzauber <3