



Spinattaschen

Zutaten:

Quarkölteig

300g Mehl
1 Pck. Backpulver
150g Quark
6 EL Milch
6 EL Öl

Füllung

1 Pck. Blattspinat
½ Pck. Schafskäse
½ Zwiebeln
Salz, Pfeffer, Muskat

1 Eigelb



(1) Quarkölteig: Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät solange durchrühren bis der Teig bindet. Danach kühl lagern.

Füllung: Spinat auftauen lassen. Zwiebeln pellen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln in etwas Öl andünsten, Spinat hinzufügen und weiter garen, Schafkäse hinein bröseln und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

(2) Den Teig auf einer Arbeitsplatte dünn ausrollen, mit einer runden Form mehrere Teile aus dem Teig ausstechen. Mindestens einen Teelöffel der Füllung auf die runde Form geben, zu einer Tasche formen, mit einer Gabel die Ecken festdrücken.

(3) Die fertigen Taschen auf ein Backblech legen und mit Eigelb bestreichen.

Einschub: mittlere Schiene etwa 180 °C Ober-/ Unterhitze

Backzeit: etwa 10 Minuten

Viel Spaß und guten Appetit!