



## Thunfischtaschen

### Zutaten:

#### Quarkölteig

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

#### Füllung

1 Dose Thunfisch  
2 EL Tomatenmark  
½ Dose Mais  
50 ml passierte Tomaten  
Salz, Pfeffer, frische  
gehackte Petersilie



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

**Füllung:** Thunfisch und Mais abtropfen lassen, alle anderen Zutaten hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie 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!