

Túrós béles - Quarktaschen

25 g Hefe, 50 g Zucker, 1 Ei, 250 ml warme Milch, 500 g Mehl, Prise Salz zu einem glatten Hefeteig verkneten, mindestens 30 Minuten gehen lassen.

Ausrollen und in quadratische Stücke (etwa 8) teilen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech auslegen.

100 g Zucker, 100 g Rosinen, 50 g Butter, 500 g Quark (gut abgetropft), 2 Eier, etwas Zitrone zur Füllung verrühren.

Teigquadrate damit bestreichen und zu Taschen formen (die Ecken zusammenfassen).

Bei 250°C (Ober-/Unterhitze) im vorgeheizten Backofen etwa 15 Minuten goldbraun backen.

Ausgekühlt mit Puderzucker bestreuen.

Jó étvágyat!