



Beeren-Taler mit Quark-Öl-Teig

★ ★ ★ ★ ★ (14)



FÜR DIE TALER

250 g	Mehl
2 TL	Backpulver
50 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
125 g	Magerquark
60 ml	neutrales Speiseöl
80 ml	Milch
	etwas Mehl zur Teigverarbeitung

FÜR DEN BELAG

1	Eigelb
1 EL	Milch
350 g	Beerenmischung (zbsp. Brombeeren, Johannisbeeren, Stachelbeeren)
125 g	Magerquark
1 EL	Stärke
50 g	Zucker
	etwas Puderzucker zum Bestreuen

1. SCHRITT



250 g Mehl, 2 TL Backpulver, 50 g Zucker, 1 Pck. Vanillinzucker, 125 g Magerquark, 60 ml neutrales Speiseöl, 80 ml Milch

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Mehl mit Backpulver und Zucker in einer Schüssel mischen. Quark, Öl und Milch zugeben. Alles mit den Knethaken kurz zu einem Teig verkneten. Eigelb beiseite stellen.

2. SCHRITT



1 Eigelb, 1 EL Milch, 350 g Beerenmischung, 125 g Magerquark, 1 EL Stärke, 50 g Zucker

Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche in 8 Portionen teilen. Jede Teigportion zu einem etwa Ø 12 cm großen Taler flach drücken und auf das Blech legen. Eigelb mit 1 EL Milch verquirlen und die Teigtaler damit bestreichen. Für den Belag Beeren waschen, trockentupfen, eventuell von Stielen entfernen. Quark mit Stärke und Zucker verrühren.

3. SCHRITT



etwas Puderzucker zum Bestreuen