



# WATRUSCHKA - RUSSISCHES HEFETEIGGEBÄCK MIT VANILLE-QUARK-FÜLLUNG



Eine Watruschka (russisch: Ватрушка) ist eine süße Teigtasche mit einer Füllung aus Quark. Das Gebäck wird häufig in der russischen und ukrainischen Küche zubereitet und ist dort sehr beliebt. Traditionell besteht es aus einem lockeren Hefeteig und einer cremigen Füllung. Verfeinert habe ich die Quarkfüllung mit Vanille. Ein leckeres Gebäck, welches nach Belieben auch mit Rosinen in der Quarkfüllung verfeinert werden kann.



Zubereitungszeit  
**40 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**20 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 16

## HEFETEIG

Verrühre die Hefe mit dem Wasser und Zucker. Füge die restlichen Zutaten- dabei die Butter zuletzt- zu der Hefemischung und knete daraus in etwa 10 Minuten einen weichen Hefeteig. Forme den Teig zu einer Kugel, fette ihn mit etwas Backtrennspray oder Öl und lege ihn zurück in die Schüssel. Lasse den Teig abgedeckt etwa 1 Stunde ruhen.



Lasse den Teig bei Gärstufe ( etwa 38°C ) mit Wasserdampf aufgehen. So vermindert sich die Gehzeit um 30 Minuten und der Teig geht schön auf.

## HEFETEIG:

- 1 Hefe (Würfel)
- 30 ml Wasser
- 80 g Zucker
- 500 g Mehl
- 220 ml Milch
- 1 TL Salz
- 2 Eigelbe
- 100 g Butter (weich)

## FÜLLUNG

Verrühre für die Füllung alle Zutaten miteinander klümpchenfrei.

## FÜLLUNG:

- 500 g Quark (40%)
- 2 Eier
- 60 g Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 50 g Speisestärke
- 30 ml Milch

## WATRUSCHKA FORMEN

Teile den Teig in etwa 70 g schwere Portionen ein. So entstehen etwa 16 Watruschka. Forme die Teigportionen zu Kugeln und setze sie mit viel Abstand auf ein mit Backfolie oder Backpapier belegtes Blech. Drücke nun mit einem in Mehl getauchtes Glas eine runde Mulde in die Teiglinge. Fülle mit einem mittleren Eisportioniere die Füllung gleichmäßig in die Mulden.

## BESTREICHEN:

- 1 Eigelb
- 2 EL Milch

## BESTREICHEN

Verrühre das Eigelb mit der Milch. Bestreiche die Watruschka damit und backe sie im vorgeheizten Ofen bei 180°C O/U für etwa 20 Minuten, bis sie goldgelb sind. Serviere sie noch lauwarm oder kalt.

Viel Spaß beim Nachbacken!  
Eure Sally <3