

APRIKOSENTEILCHEN MIT VANILLECREME UND QUARK-ÖLTEIG



Die Teilchen bestehen aus einem lockeren Quark-Ölteig, der schnell hergestellt werden kann. Belegt wird er dann mit einer cremigen Vanillefüllung und einer Aprikosenhälfte. Die Teilchen können dann nach Belieben mit Kuvertüre oder einem Zucker-Zitronenguss beträufelt werden.



Zubereitungszeit

45 Minuten



Back-/Kochzeit

20 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

VANILLECREME

Verrühre die Milch mit dem Zucker, den Eigelben, der Stärke und dem Vanilleextrakt in einem Topf klümpchenfrei. Lasse den Pudding bei mittlerer Hitze während dem Rühren einmal aufkochen und ziehe den Pudding vom Herd. Streiche ihn durch ein Haarsieb und rühre den Quark ein. Lasse die Creme abgedeckt abkühlen.

QUARK-ÖLTEIG

Verknete alle Zutaten ganz kurz, so dass der Teig entsteht – er darf nicht lange geknetet werden, da er ansonsten klebt.

Teile den Teig in 12 Portionen ein und rolle sie auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Oval, welches etwa 1 cm dick ist aus. Drücke eine Mulde hinein, das geht mit einem Esslöffel oder Eisportionierer. Verwende den mittelgroßen Eisportionierer und setze etwas Creme in die Mulde. Drücke eine Aprikosenhälfte hinein. Backe die Teilchen im vorgeheizten Ofen bei 180°C O/U für etwa 20-25 Minuten, bis der Teig leicht goldbraun ist.

Lasse die Quarkteilchen abkühlen.

Bestreue die Aprikosen nach Belieben mit erwärmter Aprikosenmarmelade, damit die Aprikosen glänzen. Bestreue den Teig mit etwas süßem Schnee und nach Belieben mit Zimt.

Viel Spaß beim Nachbacken,
eure Sally!

VANILLECREME:

- 250 ml** Milch
- 50 g** Zucker
- 2** Eigelbe
- 25 g** Speisestärke
- ½ TL** Vanilleextrakt
- 100 g** Quark

QUARK-ÖLTEIG:

- 150 g** Quark (Magerstufe)
- 1** Ei
- 300 g** Mehl
- 1** Backpulver
- 75 g** Zucker
- 40 g** Öl
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- Zitronen (Abrieb)

FÜLLUNG UND BELAG:

- 12** Aprikosenhälften (Dose)
- 2 EL** Aprikosenmarmelade
- süßer Schnee
- Zimt