

Ananasspitzen



Rezept für 5 Portionen

Dauer: ca. 50 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Weizenmehl (glatt)	250 g
Ananas	1 Dose(n)
Margarine / Thea	250 g
Marmelade / Konfitüre	6 EL (Esstlöffel)
Topfen / Quark	250 g
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.

Zubereitung:

Topfenteig aus Mehl, Margarine und Topfen herstellen. (Alles gut verrühren) Den Teig abdecken und ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen!

Anschließend den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, in Vierecke schneiden, diese mit Marmelade bestreichen und mit Ananasstücken belegen.

Je zwei gegenüber liegende Ecken einklappen, mit Ei bestreichen und wenige Minuten bei 180°C backen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-121-Ananasspitzen.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at