

Marillentaschen



Rezept für 12 Portionen

Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Weizenmehl (glatt)	250 g
Rohe Hühnereier - mittel	½ Stk.
Marillen / Aprikosen	8 Stk.
Topfen / Quark	250 g
Margarine / Thea	250 g
Aprikosenkonfitüre / Marillenkönfitüre / Marillenmarmelade	8 Esslöffel
Geriebene Nüsse	8 Esslöffel
Salz	1 Prise(n)

Zubereitung:

Teig: Alle Zutaten verkneten: Margarine, Topfen, Mehl, eine Prise Salz nicht vergessen!

Den Teig zu einer Kugel formen, rundherum bemehlen und 30 min. kühl lagern!

Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, 16 Vierecke ausschneiden, jedes mit einem halben EL Marillenmarmelade bestreichen und einem halben EL Nüssen bestreuen, Marillenspalten auflegen und die 2 gegenüberliegende Ecken zusammenschlagen.

Anschließend mit Ei bestreichen und backen bei 180°C bis die Taschen schön braun sind.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-124-Marillentaschen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at