

# Quark-Gemüse-Krapfen

Für ca. 20 Stück



## Teig

300 g Mehl  
½ KL Salz

100 g kalte Butter

8-10 EL kaltes Wasser

In eine Schüssel geben, mischen.

Zugeben, zerkleinern. Sorgfältig verreiben, bis die Masse gleichmässig krümelig ist.

Dazugeben. Teig sorgfältig und rasch zusammenfügen. Zugedeckt an der Kälte mind. 30 Min. ruhen lassen.

## Quark-Gemüse-Füllung

250 g Magerquark  
2 EL Rahm  
150 g fein geraffeltes oder geschnittenes  
Saisongemüse (z.B. Karotten, Sellerie, Lauch)

Salz, Pfeffer aus der Mühle

wenig Mehl

1 Eiweiss

1 Eigelb

Alle Zutaten vermischen.

Würzen.

Backofen auf 200°C vorheizen.

### Füllen:

Teig auf wenig Mehl 3 mm dick auswallen. Mit Ausstechform oder Glas Rondellen ausstechen (ca. Ø 10 cm).

2-3 KL Füllung in der Mitte verteilen. Teigländer mit wenig Eiweiss bestreichen.

Teig in der Hälfte zusammenklappen und Ränder mit Gabel festdrücken.

Auf ein Blech mit Backpapier legen.

Krapfen mit Eigelb bestreichen und in der Mitte des Ofens backen.

### Backen:

20-25 Min.

## Vorschlag:

Mit einem Salat servieren.