

Mohntaschen

aus: Helma Danner, Biologisch kochen und Backen, ECON

Quarkblätterteig:

250 g Weizenvollkornmehl
200 g Magerquark
200 g Butter
2 MS Vollmeersalz

Streumehl
0,5 Ei zum Bestreichen

Mohnfüllung:

150 g Mohn
0,125 l Milch

100 g Honig
50 g Mandeln
50 g Zitronat
50 g Rosinen, ungeschwefelt
1 Ei Rum
Schale von 1 Zitrone, ungespritzt

Das frisch gemahlen Weizenvollkornmehl, den Magerquark und die kalte, feingeschnittene Butter rasch zusammenkneten und 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Längsstreifen auswalken, 4fach zusammenlegen und wieder kühlen. Das nächste mal in entgegengesetzter Richtung auswalken, wieder zusammenlegen und kühlen. Dies noch 2mal wiederholen, dann den Teig rechteckig auswalken, mit dem Teigrädchen in Vierecke von 10 * 10 cm teilen.

In die Mitte der Vierecke 1 gehäuften TL der Füllung geben und etwas verstreichen. Die 4 Teigecken in die Mitte schlagen und ein kleines, ausgestochenes Teigstückchen mit Ei draufkleben. Die Taschen mit verquirltem Ei bestreichen (die Ränder nicht) und auf ein mit Wasser bestrichenes Backblech legen.

Die Teigmenge ergibt ca. 18 Taschen.

1 Tasse mit heißem Wasser auf den Boden des Backrohrs stellen und die Taschen bei 220°, mittlere Schiene, ca. 20 Minuten backen.

Mohnfüllung: Den gemahlten Mohn mit der heißen Milch übergießen und 10 Minuten quellen lassen. Den Honig, die geriebenen Mandeln, das feingeschnittene Zitronat, die Rosinen, den Rum und die abgeriebene Zitronenschale dazurühren.