

Biberne Zwetschgengipfel



Zubereitungszeit

20 Minuten + ca. 20 Minuten backen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	340 kcal
Eiweiss:	8 g
Fett:	11 g
Kohlenhydrate:	49 g

Zutaten

Dessert für 8 Personen. Ergibt 8 Stück.

125 g	Magerquark
50 g	Butter, weich
1	Ei
120 g	Zucker
250 g	Mehl
1 TL	Backpulver
	Mehl zum Auswallen
200 g	Zwetschgen
50 g	gemahlene Haselnüsse
1	Eigelb
50 g	Puderzucker
1 EL	Zitronensaft

Zubereitung

1. Für den Teig Quark, Butter, Ei und die Hälfte des Zuckers mit dem Handrührgerät zu einer Creme rühren. Mehl und Backpulver zugeben. Alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. Auf wenig Mehl zu einer Rondelle von ca. 35 cm Ø auswallen. Teig achteln. Für die Füllung Zwetschgen halbieren, Stein entfernen und Früchte in kleine Würfel schneiden. Mit Nüssen und restlichem Zucker mischen.
2. Backofen auf 200 °C vorheizen. Je 1 Esslöffel Füllung auf die Teigecken verteilen. Teigecken vom breiten Ende zu Gipfeln aufrollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In der Ofenmitte ca. 20 Minuten backen. Eigelb verquirlen. Gipfel nach 10 Minuten der Backzeit damit bestreichen und fertig backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Für die Glasur Puderzucker und Zitronensaft gut verrühren. Gipfel damit bestreichen.