

PARDULAS (SÜSSE TEIGTASCHEN)

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 40 Minuten

Kühl stellen: 45 Minuten

Backen: ca. 15 Minuten

Für 1 Muffinblech mit 12 Vertiefungen

1 Ausstecher von 9 cm Ø

Butter für das Blech

100 g Mehl

1 Prise Salz

50 g Butter, kalt, in Stücke geschnitten

1 EL flüssiger Honig

1-2 EL Wasser



Füllung:

100 g Magerquark

3 EL Zucker

1½ EL Mehl

1 Ei

1 Prise Safran

1 Zitrone, abgeriebene Schale

wenig Eiweiss, verquirlt, zum Bestreichen

Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1 Teig: Mehl und Salz mischen. Butter beifügen und zu einer krümeligen Masse verreiben, eine Mulde formen. Honig und Wasser verrühren, hineingiessen. Rasch zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. In Folie gewickelt 30 Minuten kühl stellen.

2 Füllung: Quark, Zucker und Mehl verrühren. Ei, Safran und Zitronenschale darunterrühren.

3 Teig 2-3 mm dünn auswallen. 12 Ronden ausstechen. Teigländer mit wenig Eiweiss bestreichen. Je 1 EL Füllung in die Mitte geben, Teigrand anheben, rundum mit 2 Fingern zu kleinen Falten zusammendrücken. Pardulas in die bebutterten Vertiefungen geben, 15 Minuten kühl stellen.

4 Pardulas in der unteren Hälfte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 15-20 Minuten backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Nach Belieben 3-4 EL Rosinen oder kandierte Früchte in die Füllung geben.

KOCHTIPP



Butter. Zum Kochen,
Dünsten und Verfeinern.



Kurzer Transportweg - ihr Beitrag zum Klimaschutz