

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 bei-fügen 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 Ron-dellen ausstechen. Teig-ränder 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 bebut-terten Ver-tiefungen 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 be-stäuben.

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