

QUARKTÖRTCHEN MIT SAFRAN

ZUTATEN

Für 4 Personen

4 Förmchen von 12 cm Ø

Klarsichtfolie

Backpapier

Teig:

200 g Mehl

1 Prise Salz

75 g Zucker

125 g Butter, kalt, in Stücke geschnitten

1 Ei

1 EL Milch

Füllung:

300 g Rahmquark

250 g Magerquark

200 g Crème fraîche

1 Ei

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

½ Zitrone, abgeriebene

Schale

1 Briefchen Safran

50 g Rosinen

50 g Sultaninen

Garnitur:

Marzipan

Zuckereili



ZUBEREITUNG

1 Für den Teig Mehl, Salz und Zucker mischen. Butter beifügen und zu einer krümeligen Masse verreiben, eine Mulde formen. Ei und Milch hineingiessen. Zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. In Folie gewickelt 30 Minuten kühl stellen.

2 Teig vierteln. Jeweils 2/3 der Teigportion von Hand auf dem mit Backpapier belegten Förmchenboden verteilen, mit einer Gabel einstechen. Restliche 4 Teilstücke zu Rollen formen, an die Förmchenränder legen und hochziehen. Kühl stellen.

3 Für die Füllung alle Zutaten bis und mit Safran mischen. Rosinen und Sultaninen darunter ziehen. In die Förmchen füllen.

4 Auf der untersten Rille des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 30 – 40 Minuten backen. Leicht auskühlen lassen, aus



den Förmchen nehmen.

5 Marzipan durch die Knoblauchpresse direkt auf die Törtchen drücken. Mit Zuckereili garnieren.

Marinierte Erdbeeren dazu servieren

Eine grosse Quarktorte in einer Springform von 24 cm Ø backen

