

PORTIONEN

9-10

ZEIT GESAMT

120 min

LEVEL

medium

Rezept

QUARKTALER

Für mich gehört der Quarktaler zu meiner Kindheit, wie aufgeschlagene Knie und ein Nutellabrot als Seelentröster!

Wie oft bin ich auch später noch zum Bäcker marschiert und habe mir ganz gezielt einen Quarktaler ausgesucht. Eine ganz besondere Faszination hat dieses Gebäck auf mich ausgeübt – und das tut es noch immer. Nie mochte ich diese völlig überzuckerten Plunderstückchen, bei denen die Hände immer geklebt haben. So ein Quarktaler war und ist doch die viel bessere Alternative! Ich bin total happy, dass ich mit dem **Hefeteig** (im Original von **Diana Ruchser**) die Chance habe, meinen persönlichen Quarktaler zu backen. Willst Du es auch probieren? Dann mal los!

ZUTATEN

Nutze dieses Rezept für den **Hefeteig**

Für die Quarkmischung:

- 150 g **Quark** (20 %)
- 100 g Frischkäse natur
- 50 g **Erythrit pulverisiert** (Menge je nach Geschmack)
- 4-5 Tropfen **Flavor Drops Vanille** oder das Mark einer echten Vanilleschote
- etwas Zimt



Die schmecken wie früher auf dem Schulweg vom Bäcker!



SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

SCHRITT 1

Hefeteig nach dem Ruhen mit Bambusfaser bemehlen und gut kneten.

SCHRITT 2

Teig in 9-10 gleiche Teile teilen und zu Kugeln formen.

SCHRITT 3

Die Kugeln auf einem mit Backpapier oder Dauerbackfolie belegten Lochblech zu Talern mit einem etwas erhöhten Rand formen.

SCHRITT 4

Zutaten für die Quarkfüllung miteinander vermischen und abschmecken. Die Füllung in die Mulde der Taler geben und mit einem Löffel entsprechend glatt streichen.

SCHRITT 5

Je nach Geschmack etwas Zimt auf die Quarkmischung geben. Ofen auf ca.160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

SCHRITT 6

Quarktaler ca. 30-35 min goldbraun backen.