

Teigtaschen mit Russischer Quark

Teig:

2 Eier
½ TL Salz
1 dl Wasser
330 g Mehl

Füllung:

2 Eier
500 g Russischer Quark
Salz oder Zucker
wenig Butter/Sauerrahm

1. Für den Teig zwei Eier mit dem Schwingbesen verquirlen, dann Salz, Wasser und Mehl begeben und zu einem Teig zusammenfügen, beiseite Stellen.

2. Für die Füllung Russischer Quark und zwei verquirlten Eiern mischen.

3. Den Teig portionsweise mit etwas Mehl ca. 2 mm dünn auswallen. Zum Ausstechen eignet sich eine runde Gefässöffnung oder eine Ausstechform von ungefähr 6 cm Durchmesser. Die ausgestochenen Scheiben mit einem gehäuften Teelöffel Füllung belegen und in der Mitte falten. Die Ränder mit wenig Mehl gut andrücken.

4. Nun in einer Pfanne genügend Wasser aufkochen und die Teigtaschen in das siedende Wasser beifügen. Von Zeit zu Zeit etwas umrühren und ca. 8 Minuten ziehen lassen. Dann das Wasser weggleeren und die Teigtaschen mit etwas Butter oder Sauerrahm anrichten.

