

QUITTEN-KRAPFEN

aus der Wildchrüuter-Chuchi

Du benötigst für ca. 4 Personen

Teig:

250 g Mehl
½ TL Salz
100 g Butter, kalt, in Stücke geschnitten
1 dl Wasser
1 EL Zitronensaft
(oder Kuchen- oder Blätterteig)

Füllung:

Ca. 50g Quitten-Mus
Ca. 50g Quark oder Frischkäse
1 Ei

Puderzucker zum Bestäuben

1. Für den **Teig** Mehl und Salz mischen.
2. Butter beifügen und zu einer krümeligen Masse verreiben, eine Mulde formen. Wasser und Zitronensaft hineingiessen.
3. Zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. In Folie gewickelt 30 Minuten kühl stellen. Oder Kuchen- oder Blätterteig verwenden.
4. Für die **Füllung** Quitten-Mus, Quark und Ei verrühren.
5. Teig auf wenig Mehl 2-3 mm dick rechteckig auswallen. In Quadrate von ca. 9 cm Seitenlänge schneiden. Je ½ - 1 TL Füllung in die Mitte der Quadrate geben. Teig übers Kreuz schlagen, sodass Dreiecke entstehen. Ränder mit Gabel fest zusammendrücken. Auf das mit Backpapier belegte Blech legen.
6. In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 12-15 Minuten backen.
7. Leicht ausgekühlt mit Puderzucker bestäuben. Zum einem feinen Wildchrüuter-Tee servieren.



Mehr findest du auf unserer Website: www.wildchrueuter-waerchstatt.ch

© Wildchrüuter-Wärchstatt Muotathal

