

# Rezepte aus dem Hessenpark



## Quarkblätterteig

Mehl, trockenen Magerquark und weiche Butter in gleichen Gewichtsanteilen bereitstellen. Auf 250 Gramm Mehl kommen 1 Messerspitze Backpulver und 1 Prise Salz hinzu.

Mehl	mit
Backpulver	mischen und in eine Schüssel geben.
Salz, Quark und Butter	auf dem
Mehl	verteilen. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und anschließend kalt stellen.

Die folgenden Arbeitsschritte werden insgesamt **drei Mal** durchgeführt:

Teig (bei 250 Gramm Mehl) zu einem Rechteck (ca. 30 x 60 cm) ausrollen. An der langen Seite von links und von rechts jeweils eine Markierung bei einem Drittel der Gesamtlänge anbringen. Das linke Drittel zur Mitte hin umklappen. Das rechte Drittel darüber klappen. Den Teig in Butterbrotpapier einschlagen und eine halbe Stunde kalt stellen.

Nach der dritten Runde etwa einen halben Zentimeter dick ausrollen und zu Taschen oder Hörnchen verarbeiten. Es ist auch möglich den Teig nach der dritten Runde erst einmal für mehrere Stunden in den Kühlschrank zu legen. Er geht dann schöner auf.

Man backt die Teilchen bei 200 bis 225 Grad Celsius im vorgeheizten Backofen, bis sie gut gebräunt sind. Die Backzeit richtet sich nach der Größe der Teilchen und nach dem Feuchtigkeitsgehalt der Füllungen.

## Knabbergeback

Sie können den Teig auch etwas dicker ausrollen und mit dem Teigrädchen in Vierecke schneiden. Diese bestreicht man mit verquirltem Ei und streut Gewürze oder Saaten, zum Beispiel Kümmel, Sesam oder Mohn darauf. Lecker schmecken die Plätzchen auch mit etwas geriebenem Käse.