Süße Quark-Teigtaschen

Für zwei Personen

Für den Teig:

400 g Mehl	250 ml Wasser	Salz, Mehl

Für die Quarkfüllung:

250 g Quark	1 Ei	70 g Zucker
1 Zitrone		

Für die Beilage:

100 ml Weißwein	30 g Rosinen	2 EL Zimt und Zucker
Butter		

Für den Teig alle Zutaten mit einer starken Küchenmaschine zu einem Teig kurz verrühren und mit den Händen weiter verarbeiten. Teig anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz ausrollen.
Für die süße Quarkfüllung das Ei trennen und die Schale der Zitrone abreiben. Quark mit einer Gabel zerdrücken und mit Eigelb, Zucker, abgeriebener Zitronenschale und Zucker verrühren.
Salzwasser für die Teigtaschen in einem Topf zum Kochen bringen.
Mit einem Maultaschenformer einen Kreis im Teig ausstechen. In der Mitte des Kreises ein Löffel der herzhaften Füllung geben und die Teigtaschen wie einen Halbmond formen. Die fertigen Teigtaschen in das kochende Wasser geben und so lange kochen, bis die Teigtaschen schwimmen.
In einem kleinen Topf Weißwein mit den Rosinen aufkochen. Anschließend Rosinen abschöpfen.
In einer Pfanne Butter schmelzen lassen, Zucker, Zimt und Rosinen dazugeben.
Die Teigtaschen auf Tellern anrichten, die Rosinen mit Butter darauf verteilen. Mit Zimt bestreuen und servieren.

Boguslawa Kmiecik am 01. Dezember 2016