



Unscheinbar und zu Unrecht unterschätzt: Quark

Rezepte

Quark-Ölteig-Boden für Quiche

Zutaten:

200 g Weizenmehl
3 gestrichene TL Weinstein-Backpulver
100 g Magerquark, gut abgetropft
50 ml kaltes Wasser
3 EL Öl
1 gestrichener TL Salz
1 gestrichener TL Zucker
Fett für die Form

Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Tarte- oder Quicheform einfetten. Mehl und Backpulver vermengen, Quark, Öl, Wasser, Salz und Zucker dazugeben und zu einem Teig verarbeiten. Diesen nicht allzu lang kneten. Sollte der Teig zu klebrig sein, kann noch etwas Mehl hinzugegeben werden.

Den Teig zu einer runden, dünnen Platte ausrollen und die Form damit auslegen. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Die Füllung nach Geschmack auf dem Quiche-Teig verteilen, dann ca. 30 Minuten im Ofen backen bzw. so lange, bis auch der Boden eine goldbraune Farbe annimmt. Wenn der Ofen eher oben als unten backt: Form nur mit dem Teig 10 Minuten vorbacken und die Füllung danach auf dem Teig verteilen.

Brötchen aus Kartoffel-Quark-Teig

Zutaten für 8 Brötchen:

100 g gekochte Kartoffeln
250 g Magerquark, gut abgetropft
1 EL geschmacksneutrales Öl (z.B. Sonnenblumen- oder Rapsöl)
1 Ei
1 TL Salz
275 g Mehl (550)
1 Päckchen Weinstein-Backpulver



Den Backofen (auf 180 °C Ober-/Unterhitze oder 160 °C Umluft vorheizen). Kartoffeln fein reiben und in einer großen Schüssel mit Quark, Ei, Öl und Salz verrühren. Mehl und Backpulver vermischen und ebenfalls unter die Quarkmasse mischen, bis ein glatter Teig entsteht. Nicht zu lange kneten. Sollte der Teig zu klebrig sein, kann noch etwas Mehl hinzugegeben werden.

Den Teig in 8 Teile schneiden und zu Brötchen formen. Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und 20 bis 25 Minuten goldbraun backen.

Marille-Topfen-Knödel

Zutaten für ca. 12 Knödel:

2 Eier
140 g Butter
140 g feiner Weizengrieß
1 Prise Salz
140 g Weißmehl
500 g Quark (Topfen), 10 % Fett
12 reife Marillen
12 kleine Zuckerwürfel
etwas Rum

Für die Brösel:

200 g Butter
80 g Zucker
1 Messerspitze Vanillemark
400 g Semmelbrösel
Zimt
Staubzucker

Für den Teig die Eier trennen. Butter schaumig rühren, dann nach und nach Eigelb, Gries, Eiweiß und eine Prise Salz unterrühren. Abwechselnd Mehl und Quark hinzugeben und rühren, bis ein glatter Teig entsteht. Nicht allzu lange kneten. Ist der Teig zu klebrig, kann noch etwas Mehl hinzugefügt werden.



Aus dem Teig eine Rolle mit ca. 7 cm Durchmesser formen. Diese zugedeckt ca. 1 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Marillen entkernen, ohne sie zu halbieren. In die Öffnungen jeweils einen Zuckerwürfel schieben.

Rum mit etwas Wasser und 1 TL Zucker vermischen. Die Quark-Teigrolle in 12 Scheiben schneiden, etwas flachdrücken und je eine Marille auf die Scheiben legen. Früchte mit Teig umhüllen und zu Knödeln formen. Diese in kochendes Wasser geben und bei kleiner Hitze ca. 20 Minuten garen lassen.

In dieser Zeit Butter in einer Pfanne erhitzen. Zucker, Vanillemark und Brösel hinzugeben und bei schwacher Hitze unter Rühren goldbraun rösten. Eventuell mit etwas Zimt abschmecken.

Knödel mit einem Lochkelle aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen und in den Bröseln wälzen. Knödel mit den restlichen Bröseln und Staubzucker bestreuen und rasch servieren.

Quark-Kaiserschmarrn mit Erdbeer-Rhabarber-Ragout

Zutaten:

4 Eier
80 g Zucker
1 Zitrone
1 Prise Salz
200 ml Milch
150 g Weißmehl (405)
250 g Quark (20 %)

Für das Früchteragout:

Erdbeeren
Rhabarber
Zucker
frische Minze

Die Eier trennen. Eiweiß mit dem Handmixer zu Eischnee schlagen. Eigelb, Zucker, Schale und Saft einer Zitrone vermischen und schaumig schlagen. Milch, etwas Salz und Mehl verrühren und zum Schluss Quark und Eischnee vorsichtig unterheben.

Den Teig in drei bis vier Portionen teilen und in einer Pfanne in Butter goldbraun backen und anschließend in Stücke zerteilen.



Mit Erdbeeren-Rhabarber-Ragout servieren: Rhabarber waschen und in kurze Stücke schneiden und mit Wasser und Zucker ca. 10 Minuten leicht köcheln. Danach leicht abkühlen lassen.

Erdbeeren in Stücke schneiden, etwas frische Minze hinzugeben und vor dem Servieren einige Stunden ziehen lassen.