

Kürbistaschen

Zutaten

Für den Teig (Quark Ölteig)

300 g Mehl

2 TL Backpulver

6 EL Öl

5 EL Milch

50 g Zucker

2 EL Vanillezucker

150 g Quark (Magerquark)

1 Eigelb

2 EL Milch



Zutaten Füllung

Hokkaido Kürbis

nach Geschmack Zimt und Zucker

Zutaten Verzierung

etwas Puderzucker

Zubereitung

Für die Füllung Kürbis in kleine Würfel schneiden und in die Schüssel geben, mit Zucker und Zimt bestreuen. Für den Teig das Mehl mit Backpulver mischen. Milch, Öl, Zucker, Vanillezucker und Quark dazugeben und unterrühren. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1/2 cm dick ausrollen. Mit einem Glas Kreise von ca. 10 cm Durchmesser ausstechen. Kürbis auf den Teig geben zusammenklappen und fest drücken. Die Taschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Zum Schluss mit Puderzucker bestreuen. Guten Appetit!

Kindertagesstätte Europaring

