Blätterteig-Quarkstangen

Blitzschnell und kinderleicht zubereitet sind diese wirklich leckeren Blätterteig-Quarkstangen.

8 Stangen

Zubereitungszeit: 15 min
Wartezeit:
Backzeit: 20 min

ZUTATEN

1. 1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal
2. 250 g Magerquark
3. Etwas Zitronenabrieb und -saft (nach Geschmack)
4. 1 Ei
5. 1 P. Vanille-Pudding-Pulver
6. 30 g Zucker (nach Geschmack Menge anpassen)
7. 1 P. Vanillezucker

Außerdem

1 Eigelb zum Bestreichen
1 EL Milch zum Bestreichen
Puderzucker zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Den Blätterteig ca. 10 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Den Backofen auf 200°C Ober-Unterhitze vorheizen.
3. Ein Backblech mit Backpapier belegen und bereitstellen.
4. Für die Füllung den Quark mit den restlichen Zutaten cremig rühren.
5. Den Blätterteig aus der Rolle nehmen und die Füllung auf der Hälfte der Teigfläche verteilen. Die unbestrichene Hälfte umklappen (aber nicht andrücken).
6. Den Teig mit einem Messer oder Pizzaschneider in 8 gleichgroße Streifen schneiden. Jeden Streifen eindrehen und mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
7. Das Eigelb mit der Milch mit einer Gabel verquirlen und die Blätterteigstangen damit bestreichen.
8. Für ca. 20-25 Minuten in der Ofenmitte backen bis die Streifen eine schöne Backfarbe bekommen haben.
9. Mit Puderzucker bestreuen und genießen.
10. TIPP 1: Ihr könnt die Streifen auch dünner schneiden, so dass ihr mehrere schmalere Stangen bekommt. Die Backzeit verkürzt sich dann etwas. Also auf Sicht backen.
11. TIPP 2: Wer mag kann die Stangen zusätzlich noch mit geschmolzener Schoki oder einem Zuckerguss verzieren.