Usbekische Quarkkekse (Tvorogli Pechenye)

Kekse mit Tvorog, hier Twaróg (alternativ Magerquark) und einer besonderen Falttechnik. Unkompliziert und richtig lecker.

ca. 40 Kekse

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit: 1 Std
Backzeit: 15 min

---

1. ZUTATEN:

Für den Teig

230 g Tvorog, bei mir Twaróg, halbfett (alternativ 230 g gut abgetropfter Magerquark)
230 g weiche Butter
1 Ei (Größe M)
285–300 g Weizenmehl Type 405
½ TL Backpulver
1 Prise Salz

Zum Wenden

ca. 100 g Zucker (weiß oder braun)

ZUBEREITUNG

1. Tvorog bzw. Twaróg (oder abgetropfter Magerquark) mit einer Gabel fein zerdrücken. Die weiche Butter und anschließend das Ei unterrühren.
2. 285 g Mehl mit Backpulver und Salz mischen und nach und nach unter arbeiten. Nur so viel vom restlichen Mehl dazugeben, bis ein weicher, geschmeidiger Teig entsteht.
3. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
4. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.
6. Zucker in einen tiefen Teller füllen und bereitstellen.
7. Nach der Kühlzeit den Teig portionsweise etwa 3–4 mm dick ausrollen und Kreise von etwa 7–8 cm ausstechen.
8. Jeden Kreis mit einer Seite in Zucker drücken. Mit der Zuckerseite nach innen zusammenklappen. Die Oberseite erneut in Zucker drücken und nochmals zusammenklappen. Zum Schluss noch einmal leicht in Zucker drücken.
9. Mit etwas Abstand auf das Backblech legen und 12–15 Minuten backen, bis die Ränder leicht goldbraun sind.