

Watruschki – Russisches Quarkgebäck



Softes Hefeteig-Gebäck hier mit drei unterschiedlichen Quark-Füllungen. Watruschki wurden schon im alten Russland am Nachmittag zum Tee serviert.

12 Stück

Zubereitungszeit: 25 min

Wartezeit: 1 Std 30 min

Backzeit: 20 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 20 g frische Hefe
- 250-280 ml lauwarme Milch
- 500 g Mehl
- 40 g Zucker
- 2 EL Pflanzenöl
- 1 Prise Salz

Für die Füllung

- 125 g Magerquark
- 1 Eigelb
- 30 Zucker
- 1 EL Zitronensaft
- 2 EL Korinthen (vorher mit heißem Wasser übergossen)

Alternative

- 2 EL getrocknete Cranberrys
- Gehackte Pistazien zum Bestreuen

Zum Bestreichen

- 1 Eigelb
- Etwas Milch

ZUBEREITUNG

1. Hefe in 150 ml lauwarmen Milch auflösen und einige Minuten quellen lassen.
2. Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde in die Mitte drücken. Zucker und die Hefemilch in die Mulde geben und zu einem Vorteig verrühren. Diesen abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen. Anschließend die anderen Zutaten für den Teig dazugeben und gründlich zu einem glatten Teig verkneten, der sich vom Schüsselrand löst. Evtl. noch etwas (lauwarme) Milch dazugeben, falls der Teig zu fest sein sollte. Den Teig abgedeckt 40 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Inzwischen die Füllung zubereiten. Dazu den Quark durch ein Sieb streichen und mit Eigelb, Zucker und Zitronensaft verrühren. Je nachdem wie die Wätruschki gefüllt werden sollen, die Quarkfüllung in 2 Portionen teilen. In eine Hälfte die überbrühte, abgossene Korinthen unterrühren.

4. Den Backofen auf Ober-/Unterhitze 200 °C vorheizen.
5. 2 Backblech mit Backpapier belegen und bereitstellen.
6. Den Teig nach der Ruhezeit ausrollen (1 cm dick) und Kreise mit Ø 10 cm ausstechen. Das geht gut mit einem Dessertring oder einem Glas. Die Teiglinge mit etwas Abstand auf die Bleche setzen.
7. Jeweils in die Mitte eine Mulde drücken und mit einer der beiden Quarkmassen füllen. Wer mag kann einen Teil noch mit getrockneten Cranberrys und gehackten Pistazien belegen. Aber auch pur schmeckt die Quarkfüllung gut.
8. Die Watruschki weitere 20 Minuten gehen lassen.
9. Eigelb mit etwas Milch verrühren und die Teigländer damit einstreichen, bevor die Watruschki für ca. 20 Minuten in den der Ofenmitte gebacken werden.
10. Watruschki frisch servieren.