



Ines' Überraschungstaschen

Zubereitung

Quark mit Öl, Ei, Milch, Zucker und Salz verrühren. Die Hälfte des mit Backpulver gemischten und gesiebten Mehles unterrühren. Rest der Mehl-Backpulver-Mischung rasch unterkneten. Teig auf gebuttertem Blech ausrollen.

Den ausgerollten Teig vierteln, grosszügig mit Buko Pesto bestreichen und mit den oben genannten (selbstverständlich geputzten und oder aufgetauten) Zutaten belegen. Zusammenklappen, Enden andrücken. Im vorgeheizten Backrohr bei 180-200°C backen. Kurz vor Ende der Backzeit nochmals mit Buko bestreichen, verleiht den nötigen Geschmack und die Würze.

Individuell befüllt habe ich dies mit Schinken, Käse und Ananas oder Thunfisch Zwiebel oder Hähnchenstückchen und Coctailtomaten und so weiter schon hergestellt.

Ich liebe dies weil es unheimlich wandelbar und einfach herzustellen ist.

SELBSTVERSTÄNDLICH geht auch eine süße Variante mit Obst; Pudding; Mandelsplitter usw.

Dieses Rezept (+Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Ines Laubinger

Zutaten

Quark-Ölteig:

150 g Magerquark

6 EL BONA Öl

1 Ei

2 EL Milch

75 g Zucker

1 Prise Salz

300 g Weizenmehl

1 Packung Backpulver

Belag:

1 Packung Blattspinat

400g Shrimps

2 Packungen Feta Käse

Buko (Rucola) Pesto