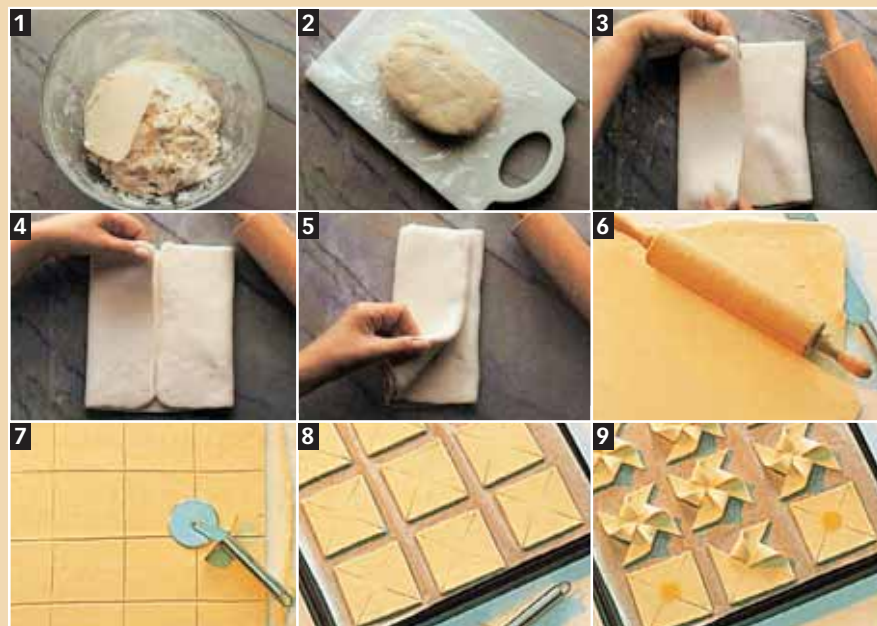


So wird es gemacht: Der Quark-Blitzblätterteig

Blätterteig lebt mit dem Vorurteil, in der Herstellung aufwendig zu sein. Der Quark-Blitzblätterteig ist schnell gemacht, gelingt dank der Schritt-für-Schritt-Anleitung sicher und lässt sich vielseitig verwenden.



**Mirjam
Wolfensberger**

arbeitet als kulinarische Beraterin bei den Schweizer Milchproduzenten SMP. Sie gibt Auskünfte rund ums Kochen.

Haben Sie Fragen, Probleme oder sonst ein kulinarisches Anliegen?

Mirjam Wolfensberger ist für Sie da:
Schweizer Milchproduzenten SMP
Redaktion LE MENU
Weststrasse 10, 3000 Bern 6
Telefon 031 359 57 59
rezeptberatung@lemenu.ch

Weitere Schritt-für-Schritt-Anleitungen unter
www.lemenu.ch/gewusstwie

1 Teig: Mehl und Salz mischen, Butterstücke dazugeben. Mit den Händen zu einer gleichmässig krümeligen Masse reiben, eine Mulde formen. Quark in die Mulde geben, mit dem Teighorn zusammenfügen, nicht kneten.

2 Teig rechteckig formen, flach drücken, in Folie gepackt mindestens 1 Stunde kühl stellen.

3 Einfache Tour: Teig zu einem Rechteck von ca. 40 x 20 cm auswallen. Von beiden Schmalseiten her über die Mitte einschlagen, sodass 3 Schichten entstehen. Zugedeckt 20 Minuten kühl stellen.

4 Doppelte Tour: Teig wieder gleich gross auswallen. Beide Schmalseiten bis zur Mitte einschlagen, sodass sich die Teigkanten berühren.

5 Teig nochmals falten, sodass 4 Schichten entstehen. Zugedeckt 20 Minuten kühl stellen.

6 Teig aus dem Kühlschrank nehmen, auf wenig Mehl 3–4 mm dick zu einem Quadrat

von 40 cm Seitenlänge auswallen, dabei mit dem Wallholz von der Mitte her zu den vier Ecken hin auswallen. Regelmässig mit dem Spachtel von der Arbeitsfläche lösen.

7 Ränder mit dem Pizzarädchen oder scharfen Messer gerade schneiden, Teig in 16 gleich grosse Quadrate schneiden, auf mit Backpapier belegten Blechrücken legen, ca. 20 Minuten kühl stellen.

8 Teigquadrate mit Pizzarädchen oder Messer von jeder Ecke zur Mitte hin einschneiden, nicht ganz bis zur Mitte schneiden, sodass die Quadrate in der Mitte noch zusammenhalten.

9 Mit einem Pinsel je einen Tupfer Eigelb in die Teigmitte geben, jede zweite Ecke des Quadrates in die Mitte legen, leicht andrücken. Windrädli mit Eigelb bestreichen, dabei nicht über die Kanten streichen, mit Hagelzucker bestreuen, in der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 10–15 Minuten backen.

Windrädli

Für 16 Stück

Zubereitung: ca. 40 Minuten

Kühl stellen: ca. 2 Stunden

Backen: ca. 15 Minuten

Backpapier für das Blech

Quark-Blätterteig:

250 g Mehl

½ TL Salz

120 g Butter, kalt, in Stücke
geschnitten

250 g Halbfettquark

1–2 Eigelb, mit 1–2 TL Milch
verdünnt, zum Bestreichen

Hagelzucker zum Bestreuen

Zweierlei Apéro-Gebäck

Zubereitung: ca. 50 Minuten

Kühl stellen: ca. 2 Stunden

Verschiedene Ausstechförmchen

Backpapier für das Blech

80 g Schinken

2 EL Rosmarin

Kräutersalz

20 grüne Oliven

2 EL Tomatenpüree

Paprika

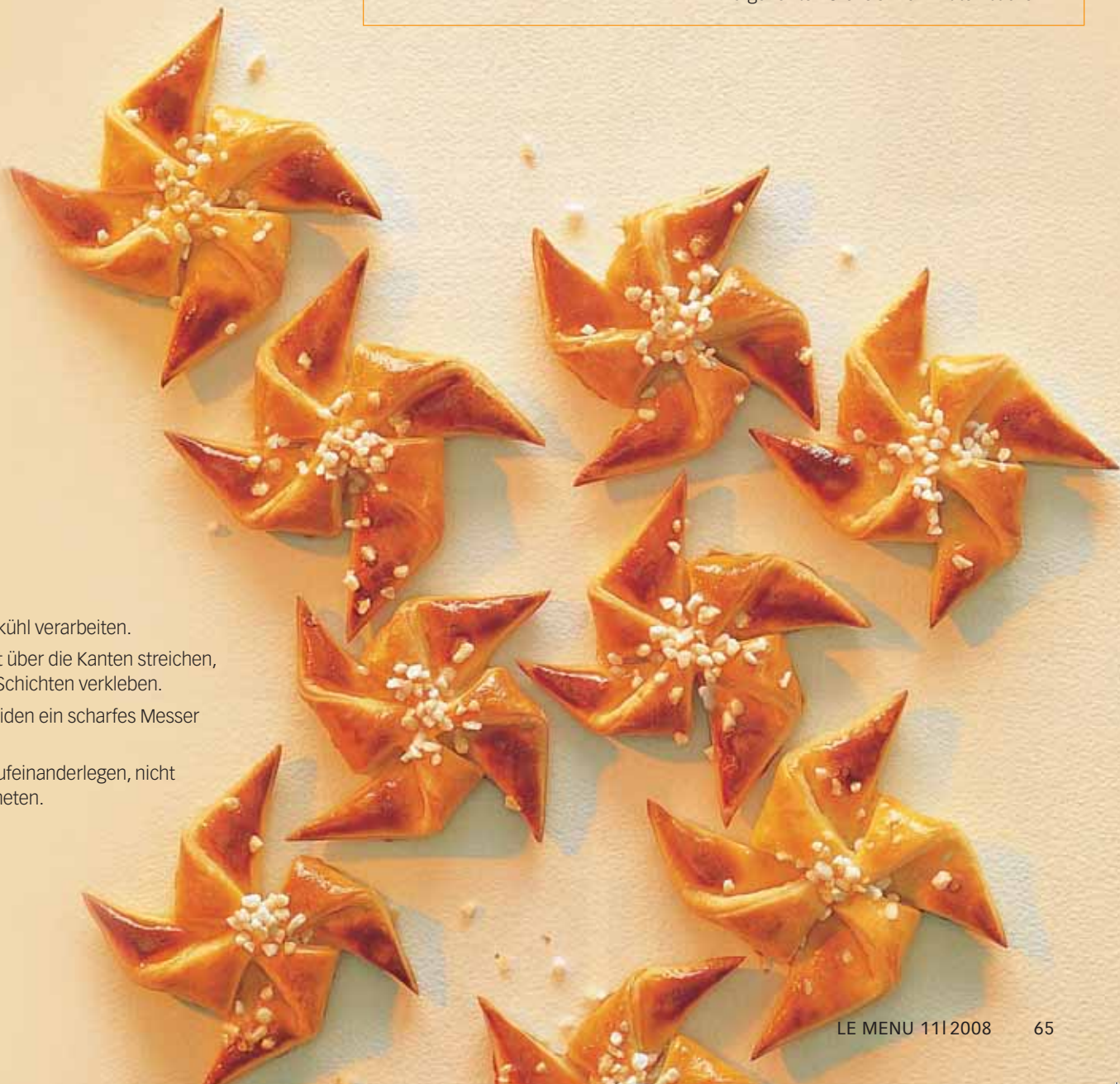
1 Ei, verquirlt

1 Quark-Blätterteig bis und mit Schritt 2 des Grundrezepts zubereiten und kühl stellen.

2 Teig halbieren. Schinken und Rosmarin im Cutter sehr fein hacken und unter die eine Hälfte des Teigs mischen. Einfache Tour auswallen, kühl stellen. Doppelte Tour auswallen und 20 Minuten kühl stellen.

3 Oliven im Cutter sehr fein hacken und mit dem Tomatenpüree unter die zweite Hälfte des Teigs mischen. Einfache Tour auswallen, kühl stellen, doppelte Tour auswallen und kühl stellen.

4 Teige mit wenig Mehl ca. 4 mm dick auswallen, Förmchen ausstechen, kühl stellen. Mit Ei bestreichen. Schinken-Variante mit etwas Kräutersalz, Oliven-Variante mit Paprika bestreuen. Auf das mit Backpapier belegte Blech legen, im unteren Teil des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 8–10 Minuten backen.



INFOS

- Blätterteig kühl verarbeiten.
- Eigelb nicht über die Kanten streichen, da sonst die Schichten verkleben.
- Zum Schneiden ein scharfes Messer benutzen.
- Teigreste aufeinanderlegen, nicht zusammenkneten.