

Blintschiki s tvorogom

Russische Teigtaschen
mit Quark



Zutaten für ca. 12-16 Personen:

Teig:

500 g Mehl
1,3 lt Milch
4 Eier
50 g Butter
5 g Salz
30 g Zucker
1 Beutel Vanillezucker

Belag:

600 g Quark
100g weiche Butter
5 Eigelbe
100 g Zucker
1 Prise Salz
100 g Rosinen
1 Beutel Vanillezucker

Blintschiki brauchen einen dünnflüssigen Teig aus Mehl, Milch, Eiern und Zucker. Sie können 'nature', mit Honig bestrichen, mit Zucker bestreut oder mit verschiedenen Füllungen wie Fleisch, Quark oder Äpfel serviert werden.

Grundzubereitung:

Die Eier trennen.

Eigelb mit weicher Butter, Salz und Zucker schaumig schlagen.

Die Milch zufügen und nach und nach unter ständigem Rühren mit dem Mehl zu einem glatten Teig verarbeiten.

Eiweiss steif schlagen und vorsichtig unterziehen.

In Butter hauchdünne Pfannkuchen backen.

Für die Blintschiki mit Quark:

Blintschiki nur auf einer Seite backen. Quark mit den übrigen Zutaten verrühren und jeweils etwas Füllung auf die gebackene Seite der Blintschiki streichen. Wie in Kuvert zusammenfalten und in heißer Butter auf beiden Seiten bräunen.