

Nusstaschen mit Calvadosschaum



Zutaten für 8-10 Personen:

Teig:

500 g Mehl
2,5 dl Milch
1 TL Salz
1 Ei zum Bestreichen

Füllung:

100 g handwarme Butter
150 g Puderzucker
4 Eigelb
Saft und Schale von 1 Zitrone
1 Beutel Vanillezucker
400 g Quark
200 g gehackte Haselnüsse

Calvadosschaum:

6 Eigelb
50 g Zucker
1 dl Weißwein
1 dl Calvados

etwas Bratbutter zum Braten
100 g Haselnusskerne zum Garnieren

Zubereitung:

Mehl, Milch und Salz zu einem glatten Teig verarbeiten, mit einer Folie gut abdecken und 30 Minuten kalt stellen.

Alle Zutaten für die Füllung mit Ausnahme des Quarks und der Nüsse schaumig rühren.

Erst jetzt den Quark und die Nüsse unterheben.

Den Teig dünn ausrollen und mit einem Ausstecher 5 cm-Kreise ausstechen. Die Fülle in die Mitte setzen und rundum mit Ei bestreichen. Zusammenschlagen und den Rand zusammendrücken.

Für den Calvadosschaum das Eigelb mit dem Zucker über Wasserdampf schaumig schlagen.
Weißwein und Calvados vorsichtig einrühren.

Die Taschen in einer Pfanne in Bratbutter goldig braten.
Auf Tellern anrichten über dem Schaumspiegel und mit den Haselnüssen garnieren.