

Watrushki (russische Quarktaschen)



Zutaten für ca. 10 Personen:

Teig:

800 g Mehl
2 Hefewürfel à 42g
50 g Butter
3 Eier
2 dl Milch
5 EL Wasser
50 g Zucker (gestrichen)

Zubereitung:

Hefe in lauwarmem Wasser auflösen. Etwa 100 g Mehl und lauwarme Milch hinzufügen. Für ca. 15 Minuten warm stellen.

Andere Zutaten untermischen. Den Teig sorgfältig durchkneten und noch mal kurz stehen lassen (während die Füllung zubereitet wird).

Den Teig ca. 0,5 cm ausrollen und Kreise etwa so groß wie kleine Untertassen ausschneiden.

In die Mitte jedes Kreises 1 El Füllung geben und flach drücken. Die Ränder umklappen und mit den Fingern zu kleinen Fältchen zusammenkneifen so, dass die Füllung in der Mitte noch zu sehen ist.

Backpapier auf ein Backblech legen und mit Wasser befeuchten.

Fertige Watruschki darauf legen und 10-15 Minuten aufgehen lassen.

Dann in der Mitte kleine Löcher mit einer Gabel oder einem Messer stechen.

Zum Bestreichen das Eigelb mit der Butter vermengen. Watruschki damit bepinseln.

Backofen auf 180-200 °C vorheizen.

Watruschki darin 15-25 Minuten (je nach Größe) backen. Dabei ist es wichtig darauf zu achten, dass Watruschki von oben nicht zu braun werden. Von unten sollen sie aber gut durch sein.

Watruschki aus dem Ofen herausholen und auf ein Holzbrett legen, mit einem sauberem Geschirrtuch zudecken und 10-15 Minuten ruhen lassen.



Quarkfüllung:

500 g Quark
1 Ei
3 TL Zucker
etwas Salz

Quark durch das Sieb reiben, alle Zutaten dazugeben und gut vermischen.



Apfelfüllung:

4-5 Äpfel
50 g Marmelade (nicht zu flüssig!)
50 g Zucker
1-2 EL Wasser

Äpfel reiben, Zucker und Wasser dazugeben und kurz garen. Aus dem Teig Kreise formen und diese mit Marmelade bestreichen. Äpfel aus dem Sud nehmen und auf den Teigkreisen verteilen.



Beerenfüllung:

Beeren mit Zucker zerreiben und die Mischung auf den Teigkreisen verteilen.

In Russland nimmt man gerne Preiselbeere oder Moosbeere, es können aber natürlich auch andere Sorten sein.

