

# Mohntaschen

aus: Helma Danner, Biologisch kochen und Backen, ECON

## Quarkblätterteig:

250 g Weizenvollkornmehl  
200 g Magerquark  
200 g Butter  
2 MS Vollmeersalz  
  
Streumehl  
0,5 Ei zum Bestreichen

## Mohnfüllung:

150 g Mohn  
0,125 l Milch  
  
100 g Honig  
50 g Mandeln  
50 g Zitronat  
50 g Rosinen, ungeschwefelt  
1 El Rum  
Schale von 1 Zitrone, ungespritzt

Das frisch gemahlen Weizenvollkornmehl, den Magerquark und die kalte, feingeschnittene Butter rasch zusammenkneten und 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Längsstreifen auswalzen, 4fach zusammenlegen und wieder kühlten. Das nächste mal in entgegengesetzten Richtung auswalzen, wieder zusammenlegen und kühlten. Dies noch 2mal wiederholen, dann den Teig rechteckig auswalzen, mit dem Teigrädchen in Vierecke von 10 \* 10 cm teilen.

In die Mitte der Vierecke 1 gehäuften TL der Füllung geben und etwas verstreichen. Die 4 Teigecken in die Mitte schlagen und ein kleines, ausgestochenes Teigstückchen mit Ei draufkleben. Die Taschen mit verquirtem Ei bestreichen (die Ränder nicht) und auf ein mit Wasser bestrichenes Backblech legen.

Die Teigmenge ergibt ca. 18 Taschen.

1 Tasse mit heißem Wasser auf den Boden des Backrohrs stellen und die Taschen bei 220°, mittlere Schiene, ca. 20 Minuten backen.

Mohnfüllung: Den gemahlenen Mohn mit der heißen Milch übergießen und 10 Minuten quellen lassen. Den Honig, die geriebenen Mandeln, das feingeschnittene Zitronat, die Rosinen, den Rum und die abgeriebene Zitronenschale dazurühren.