

Low Carb Quarktaschen

Zubereitung:

1. Gebe alle Zutaten für den Teig in eine Küchenmaschine (alternativ kannst Du den Teig natürlich klassisch in einer Rührschüssel mit einem Handmixer zubereiten).
2. Knete den Teig gut durch.
3. Wickle den Teig in eine Frischhaltefolie und lasse ihn mindestens 1 Stunde, aber am besten über Nacht, im Kühlschrank ruhen.
4. Heize den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vor.
5. Rolle den Teig aus und schneide vier gleich große Vierecke aus.
6. Vermenge die Zutaten für die Füllung und gib sie mittig auf die Teigvierecke.
7. Klappe die Ecken nach oben zusammen und drücke sie fest.
8. Verquirle das Ei und bestreiche die Oberseiten der Quarktaschen mit der Mischung.
9. Backe die Quarktaschen für ca. 20 Minuten.
10. Wenn Du magst, kannst Du die Quarktaschen nach dem Abkühlen noch mit Pudererythrit bestreuen.

Zutaten:

Teig

- 100g Mandelmehl
- 60g Pudererythrit
- 60g weiche Butter
- 2 Eier
- 100ml ungesüßte Mandelmilch

Füllung

- 250g Quark
- 2 EL Vanille-Puddingpulver
- 50g Pudererythrit
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 40g weiche Butter
- 1 Ei

Zusätzlich ein Ei zum Bestreichen

