

# Süße Quark-Teigtaschen mit Rosinen, Zimt und Zucker

---

😊 [happy-mahlzeit.com/2021/11/23/süße-quark-teigtaschen-mit-rosinen-zimt-und-zucker](https://happy-mahlzeit.com/2021/11/23/süße-quark-teigtaschen-mit-rosinen-zimt-und-zucker)

## Zutaten für 2 Personen

### Für den Teig:

- 400 g Mehl
- 250 ml Wasser
- Salz
- Mehl

### Für die Füllung:

- 250 g Quark
- 1 Ei
- 70 g Zucker
- 1 Zitrone

### Für die Beilage:

- 100 ml Weißwein
- 30 g Rosinen
- 2 EL Zimt und Zucker
- Butter

## Zubereitung:

Für den Teig alle Zutaten mit einer starken Küchenmaschine zu einem Teig kurz verrühren und mit den Händen weiter verarbeiten. Teig anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz ausrollen.

Für die süße Quarkfüllung das Ei trennen und die Schale der Zitrone abreiben. Quark mit einer Gabel zerdrücken und mit Eigelb, Zucker, abgeriebener Zitronenschale und Zucker verrühren.

Salzwasser für die Teigtaschen in einem Topf zum Kochen bringen.

Mit einem Maultaschenformer einen Kreis im Teig ausstechen. In der Mitte des Kreises ein Löffel der herzhaften Füllung geben und die Teigtaschen wie einen Halbmond formen. Die fertigen Teigtaschen in das kochende Wasser geben und so lange kochen, bis die Teigtaschen schwimmen.

In einem kleinen Topf Weißwein mit den Rosinen aufkochen. Anschließend Rosinen abschöpfen. In einer Pfanne Butter schmelzen lassen, Zucker, Zimt und Rosinen dazugeben.

Die Teigtaschen auf Tellern anrichten, die Rosinen mit Butter darauf verteilen. Mit Zimt bestreuen und servieren.

Rezept: Boguslaw Kmiecik

Quelle: Die Küchenschlacht vom 1. Dezember 2016

Episode: Dreierlei vom Weihnachtsmarkt