

Pflaumentäschchen

Zutaten

Teig

300 g Dinkelmehl Typ 630
250 g Butter
250 g Quark
20 g Rohrohrzucker
1 Prise Salz

Außerdem

1 Glas Zwetschgenmarmelade
etwas fein gehackter Rosmarin und Lavendelzucker nach Belieben
Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung

1. Alle Zutaten bis auf die Marmelade zu einem Teig verkneten.
2. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und Kreise ausstechen (Durchmesser ca. 10 cm)
3. Sollte der Teig zu weich sein, dann vor dem Ausrollen in den Kühlschrank stellen.
4. 1-2 TL Marmelade in die Mitte der ausgestochenen Kreise geben und zur Hälfte zusammenklappen. Dann zu einer Art Mond formen. Das geht am besten über die gerade Seite.
5. Wer mag kann noch ein bisschen sehr fein gehackten Rosmarin und Lavendelzucker über die Marmelade geben.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C Umluft ca. 15 Minuten goldbraun backen.
7. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.