

# **Pikante Quarkplätzchen**

<http://www.mtswenzel.de/Backrezepte>

**Teig:** 200 g Mehl  
100 g Schichtkäse  
1/2 TL Salz  
100 g Butter oder Margarine

**Zum Bestreichen:** 1 Eigelb

**Zum Bestreuen:** Kümmel

**Füllung:** 125 g reifer Camembert

50 g Butter

1 Msp. Paprikapulver

1 kleine, feingehackte Zwiebel

je 1 EL feingehackte Petersilie und feingehackte Dill

**Außerdem:** Mehl zum Ausrollen

**Backzeit:** etwa 15 Minuten **Schaltung:** E: 2000C, G: 3

1. Das Mehl in eine Schüssel geben und den Schichtkäse darüberkrümeln.
2. Das Salz und die in Flocken geschnittene Butter oder Margarine dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig etwa 30 Minuten durch kühlen lassen.
3. Danach auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit einem Glas Plätzchen ausstechen.
4. Die Hälfte der Plätzchen mit dem verquirlten Ei bestreichen und mit Kümmel bestreuen.
5. Die Plätzchen auf ein mit kaltem Wasser abgspültes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen(E: 200°C,G:3) etwa 15Minuten backen.
6. Für die Füllung den Camembert fein zerdrücken und mit der weichen Butter, dem Paprikapulver, der feingehackte Zwiebel und den Kräutern vermischen.
7. Die unbestreuten Plätzchen mit der Käsecreme bestreichen und die anderen daraufsetzen.
8. Die Plätzchen sollten bald gegessen werden, damit sie nicht durchweichen.