

Knusper- Dreiecke mit Quark-Fruchtfüllung



Vor einigen Jahren hat eine Bekannte einmal einen Kochkurs gemacht, indem sie marokkanische Briouats zubereitete. Diese gefüllten Teigtaschen werden ursprünglich herzhaft gefüllt, man kann sie aber auch süß machen, zum Beispiel mit Trockenfrüchten.

Gabi überließ mir die Rezepte und schon seit Jahren wollte ich sie nachbacken, kam jedoch nie dazu.

Diese Woche war es endlich soweit. Natürlich hatte ich dann zwar Zeit und Filoteig da, aber das Rezept nicht dabei, weil ich bei meinem Naschkater war und nicht bei mir im Naschkatzenreich. Also wurde mal wieder improvisiert und – ihr ahnt es schon – resteverwertet. Es war nämlich noch Quark da, der weg musste. Also wurde die Füllung großzügig angereichert und heraus kamen knusprige Triangeln mit wenig Zucker, die etwas an Fruchtschnitten erinnern und definitiv eine gesündere Zwischenmahlzeit als Kuchen darstellen. =)

Ihr braucht:

1 Packung Filoteig

100 g getrocknete Aprikosen
6 getrocknete Feigen
250 g Quark
2-3 EL Limoncello, Rum oder Zitronensaft
2-3 EL Gries
2 gestrichene EL Zucker (wer mag, nimmt ersatzweise
Agavendicksaft oder Honig)
mehrere EL geschmolzene Butter oder Margarine zum Bepinseln
des Teiges

Die Trockenfrüchte erst in feine Streifen, dann in kleine Würfelchen schneiden. Mit der Flüssigkeit mischen und kurz ziehen lassen.

Den Zucker, den Gries und den Quark dazugeben und alles gut vermengen.



Den Teig ausbreiten und in drei lange Streifen schneiden (ich schätze es sind ca. 12×40 cm).

Jeden Streifen mit flüssiger Butter/ Margarine bestreichen, dann an den unteren Rand etwas seitlich einen Esslöffel Füllung setzen.

Nun die untere Ecke des Streifens, an der keine Füllung sitzt, nehmen und über die Masse klappen, so dass sie mit einem Dreieck Teig bedeckt ist. Dieses erste Dreieck weiterhin so nach oben hin umklappen, dass sich der Teig um die Füllung

wickelt und man am Ende eine Tasche hat. Auf den Fotos könnt ihr das hoffentlich gut erkennen.



Die Taschen außen noch einmal bepinseln und bei 170°C 20-25 Minuten goldbraun backen.[nurkochen]

Variante:

Als Füllung kann man auch sehr gut Bananen nehmen. Das war meine Restelösung, da ich etwas mehr Teig als Füllung hatte. (Wir fanden diese Füllung ehrlich gesagt fast noch besser! =) Eine Banane in kleine Stücke schneiden und die Taschen damit genauso füllen wie mit der Quarkmasse. Wer mag kann noch etwas Zimt darüber geben.

Zu den frischen, noch warmen Quark- Taschen würde gut eine Vanillesauce passen, um sie als Dessert zu essen. Zu den Bananen- Taschen passt wunderbar eine Schokosauce!

Ansonsten sind die Dreiecke ein toller leichter Snack für zwischendurch.

Vielleicht entstehen bei euch ja noch mal ganz neue Füllungen! Falls ja, freue ich mich, davon zu hören und ich hoffe, ihr habt Spaß beim Nachbacken und Knuspern!

Habt eine genussreiche Zeit,
eure Judith