



Quark-Blätterteigstangen mit Vanille

Man nehme für 18 Stücke:

2 Rollen Blätterteig	
60 g Puderzucker	50 g für die Quarkmasse, 10 g zum Bestäuben
500 g Quark	
1 P. Vanillepuddingpulver	
2 Ei	eins davon trennen, Eiweiß anderweitig verwenden
1 Vanilleschote	aufschlitzen und das Mark auskratzen
etwas Milch oder Sahne	mit dem Eigelb (s.o.) verrühren
50 g Mandelblättchen	
außerdem:	Backofen auf 180° OUH vorheizen

- Puderzucker, Quark, Puddingpulver, das ganze Ei und das Vanillemark cremig rühren.
- Eine Blätterteigtrolle ausrollen und mit der Quarkcreme beatreichen. Die 2. Rolle ausrollen und ohne das Backpapier auf die Creme legen. Vorsichtig andrücken, so dass keine Quarkmasse seitlich herausgequetscht wird. Oberseite mit der Milch-Ei-Masse bepinseln und mit Mandelblättchen bestreuen. Mit einem Pizzamesser das ganze längs halbieren und dann quer in 3 cm breite Stücke schneiden. Die Stücke auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und goldbraun backen (10-15 Minuten).
- Abgekühltes Gebäck mit dem restlichen Puderzucker bestäuben und servieren.

Übrigens passen dazu auch Vanille- oder Schokoladensoße