

REZEPT FÜR UKRAINISCHE QUARK-KEKSE



Zutaten

200g Weissmehl
200g Quark
50g Butter
50g Zucker
200gr Konfitüre (sehr gut eignet sich Kirschkonfitüre)



Zubereitung

Mehl, Quark, Zucker und die in Flöckchen geschnittene Butter zu einem Teig vermengen. Anschliessend auf einer mit Mehl bestreuten Oberfläche auswallen und runde Formen ausstechen. Alternativ können aus dem Teig auch Nuss-grosse Bällchen geformt werden, die anschliessend zu Scheiben ausgewallt werden.

In die Mitte der Teigscheiben wird je ein Teelöffel Konfitüre geben. Anschliessend werden die Scheiben zu einem Körbchen geformt und oben zusammengedrückt. Alternativ können die Teigscheiben auch zusammengerollt werden.

Während ca. 25 Minuten bei 180 Grad Celsius in der Ofenmitte backen. Nach dem Backen auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.



Смачного (Smachnoho) – Guten Appetit!

