



Genuss-Rezept

Wiener im Partyrock

Zutaten für 8 Personen

- 125 g Magerquark
- 4 EL Milch
- 2 kleine Eier
- 4 EL neutrales Pflanzenöl
- 1 TL Salz
- 250 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 8 getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten
- 320 g Gutfried Geflügel-Wiener

Mehl für die Arbeitsfläche
Backpapier



Zubereitung

Quark, Milch, 1 Ei, Öl und Salz miteinander verrühren. Mehl und Backpulver mischen, Tomaten grob hacken, nach und nach unter die Quarkmischung zu einem Teig verarbeiten, den Teig gut durchkneten. Backofen auf 200 °C vorheizen.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig soweit ausrollen, dass sich 8 Rechtecke á 10x15 Zentimeter ausschneiden lassen. Das zweite Ei trennen und die Ränder der Teigstücke mit Eiweiß bestreichen, auf jedes Teigstück längs eine Puten Wiener legen. Die Teigstücke über den Wienern zusammenklappen, die Ränder andrücken.

Die Wiener im Partyrock auf ein Backblech mit Backpapier legen, die Oberfläche jeweils mit Eigelb bestreichen. In der Mitte des heißen Backofens etwa 15 Minuten goldbraun backen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten inkl. Backzeit

Nährwertangaben pro Portion: 11,8 g E, 26 g K, 16,9 g F, 293 kcal, 1123 kJ