

Ludwigs Sardellentaschen



Hundeleckerlies

Vorbereitungszeit: 1 Std. **Kochzeit:** 25 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 25 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

Portionen: ca. 20 Stück **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

150g Quark

3 EL Milch

2 EL Fischöl

4 EL Distelöl

300g Weizenvollkornmehl

15 Sardellenfilets

100g Hüttenkäse

1 Eiweiß

ZUBEREITUNG

Den Quark mit Milch, Fischöl und Distelöl verrühren. Nach und nach die Hälfte des Mehls in die Quarkmasse rühren. Dann das restliche Mehl unterkneten. Den Teig abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit einem Backförmchen 30-40 Teigkreise ausstechen. Die Sardellenfilets unter kaltem Wasser

abspülen und auf die Hälfte der Teigkreise legen, den Hüttenkäse darauf verteilen. Die Teigländer mit Eiweiß bepinseln. Mit den restlichen Teigkreisen belegen und die Ränder fest andrücken. Teigtaschen auf das Blech setzen.

Die Sardellentaschen 25 Minuten backen. Den Backofen ausschalten und die Kekse im Ofen nachtrocknen lassen. In einer Keksdose aufbewahren.

Haltbarkeit: ca. 5 Tage