

## Gebackene Piroggen mit Quarkfüllung



- **Küche:**Russisch
- **Gang:**Abendessen, Dessert, Frühstück, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
  
- **Portionen:** 15 - 20
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '15 - 20', 'yield' : " " });
```

Die gefüllten Teigtaschen Piroggen sind wohl eines der bekanntesten Gerichte der russischen Küche. Sie sind auch in vielen osteuropäisch - slawischen Ländern beliebt und bei Festmahlzeiten weit verbreitet. Sie werden als Vorspeise, kleiner Snack für Zwischendurch, als Hauptgericht oder Nachtisch gereicht. In Deutschland sind sie aus der Deutsch - Baltischen und der Schlesischen Küche bekannt. In Russland werden Piroggen mit saurer Sahne oder zerlassener Butter serviert.

Piroggen gibt es mit vielen verschiedenen Füllungen. Diese bestehen überwiegend aus Fleisch und Gemüse, aber auch aus Obst.

Die Piroggen sind ideal, wenn Sie russische Freunde haben und sie mit den Kenntnissen der russischen Küche überraschen wollen.

## Zutaten

- Für den Teig: ½ TL Zucker
- 1 gestrichener TL Speisesalz
- 2 EL Markenbutter
- 1 Ei
- Für die Füllung:
- 2 Eigelb
- 2 Eiweiß
- 1 Bund Schnittlauch, gehackt
- 30 g frische Hefe in 150 ml warme Milch gebröckelt
- 500 g Magerquark, gut ausgepresst (Etwa 350 g)
- 350 g Weizenmehl
- 1 TL Kreuzkümmel
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Zunächst den Hefeteig ansetzen, dazu die Hefemilch mit einer Prise Salz, Zucker und Mehl geben und mit 2 EL geschmolzener Butter glatt verkneten; an einem warmen Ort wenigstens 30 min. abgedeckt aufgehen lassen.

### Schritt2

In der Zwischenzeit den gut ausgepressten Quark mit den Eigelben und dem Schnittlauch vermengen, mit Kümmel, Salz und Pfeffer herzhaft würzen.  
Den Backofen auf 180 ° C vorheizen.

### Schritt3

Nunmehr den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 mm dick ausrollen und mit einem Ausstecher oder Wasserglas 10 cm Ø Plättchen ausstechen, eventuell etwas dünner ziehen. Mit dem leicht verquirltem Eiweiß (2 Eiweiß mit 2 EL Wasser verquirlt) einstreichen und die Füllung gleichmäßig verteilen. Überklappen und die Ränder gut andrücken.

### Schritt4

Mit etwas Abstand auf das eingestäubte Backblech setzen und mit dem restlichen Eiweiß bepinseln. Auf der mittleren Schiene 20 min. goldgelb backen, heiß oder lauwarm servieren.

**Rezeptart:** Backen, Teige, Massen, Fingerfood, Kleine Gerichte, Partyrezepte, Sonstige, Vegetarisch, Warme Vorspeisen **Zutaten:** Butter, eier, Hefe, Mehl, Milch, Pfeffer, Salz, Schnittlauch, Zucker

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gebackene-piroggen/>