

## Mohn-Birnen-Taschen

etwa 12 Stück

### Für das Backblech:

Backpapier

### Quark-Öl-Teig:

250 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Ei (Größe M)

50 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

2 EL Milch

125 g Speisequark (Magerstufe)



gelingt leicht



bis 40 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Füllung:

1 Dose Birnenhälften (Abtropfgew. 115 g)

1 Pck. Dr. Oetker Mohn Back

### Zum Bestreichen:

1 Ei (Größe M)

**1. Vorbereiten:** Birnen auf einem Sieb gut abtropfen lassen und klein schneiden. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

**2. Quark-Öl-Teig:** Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) erst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. (Nicht zu lange kneten, der Teig klebt sonst!) Teig halbieren. Jede Hälfte auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 36 x 24 cm) ausrollen und jeweils in 6 Quadrate schneiden.

**3. Füllung:** Mohnfüllung und Birnenstücke gleichmäßig darauf verteilen. Ei verquirlen, die Ränder mit etwas Ei bestreichen und zu Taschen zusammenklappen. Teigstücke mit übrigem Ei bestreichen und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 20 Min.**

Gebäck vom Backblech nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Pro Portion / Stück: E: 6 g, F: 8 g, Kh: 30 g, kJ: 927, kcal: 221