

Salbei-Sterne mit Chiliquark

Zutaten:

Zutaten für den Teig:

200 Gramm Weizenmehl (Type 405)

100 Gramm Weizenvollkornmehl

150 Gramm Butter

100 Gramm würziger Reibkäse

2 Eier

1 Teelöffel Backpulver

1 Teelöffel Salz

½ Bund grob gehackte Salbeiblätter

verquirltes Ei zum Bestreichen;

Zutaten für die Quarkcreme:

400 Gramm Quark (20 %)

5 Esslöffel Tomatenpüree,

2 Esslöffel Tomatenmark

Chilipulver

Salz

Pfeffer

Zucker

Zubereitung:

Den Quark zum Abtropfen in ein Sieb geben. Aus den angegebenen Zutaten einen Teig kneten und für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Auf einer bemehlten Fläche 2 Millimeter dünn ausrollen, große Sterne ausstechen, mit verquirltem Ei bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C zehn Minuten backen.

Tomatenpüree mit Salz und Pfeffer würzen. Zwei Esslöffel hiervon zusammen mit dem Tomatenmark unter den abgetropften Quark rühren.

Je nach gewünschter Schärfe mit Chilipulver sowie Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und für einige Zeit in den Kühlschrank stellen.

Die Sterne abkühlen lassen, in die Mitte jeweils einen Löffel Quark geben. Das restliche Tomatenpüree mit einem Teelöffel vorsichtig über die Quarkcreme geben.

Dieses deftige Plätzchenrezept stammt von der GMF Vereinigung Getreide-, Markt- und Ernährungsforschung GmbH.

Quell-Link: <https://www.adventskalender.net/weihnachtliche-rezepte/salbei-sterne-mit-chiliquark>