



www.ausderregion.ch

Biberner Zwetschgengipfel

1. Für den Teig Quark, Butter, Ei und die Hälfte des Zuckers mit dem Handrührgerät zu einer Creme rühren. Mehl und Backpulver zugeben. Alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. Auf wenig Mehl zu einer Rondelle von ca. 35 cm Ø auswallen. Teig achteln. Für die Füllung Zwetschgen halbieren, Stein entfernen und Früchte in kleine Würfel schneiden. Mit Nüssen und restlichem Zucker mischen.

2. Backofen auf 200 °C vorheizen. Je 1 Esslöffel Füllung auf die Teigecken verteilen. Teigecken vom breiten Ende zu Gipfeln aufrollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In der Ofenmitte ca. 20 Minuten backen. Eigelb verquirlen. Gipfel nach 10 Minuten der Backzeit damit bestreichen und fertig backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Für die Glasur Puderzucker und Zitronensaft gut verrühren. Gipfel damit bestreichen.

Zubereitung 20 Minuten + ca. 20 Minuten backen

**Pro Stück ca. 8 g Eiweiss, 11 g Fett, 49 g Kohlenhydrate,
1400 kJ/340 kcal**

**Genossenschaft
Ostschweiz**

Ergibt 8 Stück

**125 g Magerquark
50 g Butter, weich
1 Ei
120 g Zucker
250 g Mehl
1 TL Backpulver
Mehl zum Auswallen
200 g Zwetschgen
50 g gemahlene Haselnüsse
1 Eigelb
50 g Puderzucker
1 EL Zitronensaft**

Rezept und Foto von der

saisonküche

Mehr Rezepte: www.saison.ch