

Blätterteigzöpfe

1 Packung Tiefkühlblätterteig rechteckig

(100-150 g) Serano Kochschinken

Etwas Öl zum bestreichen

1 Ei zum bestreichen

Mehl zum auswellen

Den tiefgekühlten Blätterteig etwas antauen lassen und der Länge nach 1 oder 2 Stück Schinken drauflegen und gut andrücken. Die Teigplatte dann in 6 gleichgroße Stücke teilen. Am besten mit einem scharfen Messer. Dann jeweils 3 Teile/ Stränge zusammen nehmen und zu einem Zopf flechten. Die Enden gut aneinander drücken. Mit Ei bepinseln und den Schinken zusätzlich noch mit ein wenig Öl damit er nicht zu trocken wird beim backen. Auf ca. 180 Grad Luftumwälzung und vorgeheiztem Backofen 15-20 Minuten goldgelb backen.

Quarkbällchen

3 Eier

100 g Zucker

1 EL Öl (geschmacksneutrales Öl, Sonnenblumenöl)

250 g Speisequark 40 %

1 Päckchen Backpulver

1 Päckchen Vanillezucker

Nach Belieben zum Füllen/ Vanillepudding

Fett für die Fritteuse / hoher Topf

Eier, Zucker und Öl verrühren, bis eine feste Masse entsteht und der Zucker ganz vergangen ist. Die übrigen Zutaten dazugeben und gut verrühren bis eine geschmeidige Masse /Teig entsteht. Den Teig etwas ruhen lassen. Dann mit einem Löffel Klößchen abstechen und in das heiße Fett/Öl geben. Langsam backen und dann umdrehen. Nach Belieben können die Bällchen auch mit Vanillepudding gefüllt werden.