



Zutaten für 2 Personen

2 Filoteig-Platten
180 g Magerquark
2 EL Puderzucker
1 Eigelb
etwas zerlassene Butter
Beeren nach Wahl
Kakao oder Puderzucker zum
Dekorieren



Filo-Quark-Säckchen mit Sommer-Beeren

Zubereitung

Den Backofen auf 175°C vorheizen. Den Quark mit dem Puderzucker und dem Eigelb verrühren. Filoteig auf ein feuchtes Geschirrtuch legen und mit den Händen drüberstreichen, damit der Teig etwas elastischer wird. Dann beide Filoteigplatten in eine gebutterte Muffinform legen, die Quarkmasse hineingeben, ein paar Beeren – bei mir waren es Heidelbeeren und Himbeeren – darauf setzen und mit Küchengarn zu Säckchen binden. Die sichtbaren Stellen mit zerlassener Butter bestreichen.

Die Quark-Säckchen mit Backpapier abdecken (damit sie nicht anbrennen) und für ca. 15 Minuten in den Backofen schieben.

Die Filo-Säckchen etwas abkühlen lassen, auf Tellern anrichten und mit einigen Beeren dekorieren. Wer möchte, kann die Säckchen mit Puderzucker oder Kakao bestäuben.