

Russische Piroggen mit Apfel - Quark Füllung



- **Küche:**Russisch
- **Gang:**Dessert, Frühstück
- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel

- **Portionen:** 14
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 1:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '14', 'yield' : '' });
```

Die Piroggen, Pirogi, oder wie sie in Russland oft genannt werden - Piroshki gibt es in vielen verschiedenen Variationen. Die wohl beliebtesten Piroggen Rezepte sind entweder mit traditioneller herzhafter Füllung oder auch gerne süß. Traditionell werden Piroggen z.B. mit Hackfleisch, Kartoffeln, Kohl und Ei befüllt. In dieser Form werden die kleinen Teigtaschen gerne zu Suppen gegessen. Da die Russen leidenschaftliche Teetrinker sind, durfte es auch an süßen Varianten der leckeren Happen nicht fehlen und so entstanden leckere Variationen mit Kirsch-, Apfel- oder Quarkfüllung.

Wir stellen euch ein süßes Piroggen Rezept vor, dass gleich mit zwei leckeren Zutaten befüllt ist: mit Quark und mit Äpfeln. Die Piroggen lassen sich auf viele verschieden Weisen vernaschen: z.B. zum

Frühstück, als Party Fingerfood, kleiner Snack für Zwischendurch. Obwohl ein wenig arbeitsaufwendig, lassen sich die kleinen Happen doch gut vorbereiten und schmecken warm wie kalt.

Zutaten

- 30 g frische Hefe
- 300 g Weizenmehl 405, gesiebt
- 3 Eier
- 25 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 200 g Magerquark
- 2 Äpfel, säuerlich
- 100 g Apfelmus
- 2 EL Sahne

Zubereitungsart

Schritt1

Für Ca. 14 Piroggen: 30 g frische Hefe in 4 EL warmes Wasser gebröckelt, aufgelöst In die Mitte des Mehls das Hefewasser geben und 1 TL Zucker und etwas Salz. Mit etwas Mehl vom Rand bestäuben und abgedeckt an einem warmen Ort 15 min. zu einem kleinen „Vorteig“ aufgehen lassen.

Schritt2

Danach Alles mit dem Ei verkneten, zu einer Kugel formen, weitere 30 min. gehen lassen.

Schritt3

In der Zwischenzeit den Quark mit den Äpfeln und 1 Eigelb mischen, ev. etwa nach süßen. 2 Eigelbe mit 2 EL flüssiger Sahne verquirlen, den Backofen auf 190 ° C / Umluft vorheizen.

Schritt4

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den aufgegangenen Teig 3 mm dick ausrollen und mit einem Ausstecher, Glas oder Kaffeetasse ca. 12 cm große Plätzchen ausstechen, etwas dünner und größer ziehen. 2 Tl Füllung in die Mitte geben, überklappen, zu Halbkreisen formen und die Ränder gut fest drücken.

Schritt5

Mit etwas Abstand auf das mit Backtrennpapier ausgelegte Backblech legen und mit der Eigelb - Sahnestriche bepinseln. 15 - 17 min. auf der mittleren Schiene goldgelb backen und mit Puderzucker bestreut warm oder auch kalt servieren.

Rezeptart: Backen, Teige, Massen, Fingerfood, Gefüllte Kuchen, Kleine Gerichte, Partyrezepte, Sonstige, Vegetarisch **Zutaten:** Apfel, eier, Hefe, Mehl, Quark

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/piroggen-mit-apfel/>