

Lena und Urs Putzi
Rosenbergstrasse 28
7243 Pany
081 332 44 29
079 629 03 74



REZEPTE mit PANYER QUARK

Quarkauflauf

70g Butter, 150g Zucker, 3 Eier, 500g Panyer Quark, 80g Mehl, 50g Rosinen, 250g Äpfel, 30g gehackte Nüsse

Butter(weich), Eidotter und 50g Zucker flaumig rühren. Quark, 100g Zucker, Mehl und Rosinen zufügen. Die Eiklar zu Schnee schlagen und unterheben. Auf den Boden einer gut befetteten Auflaufform die geschälten, blätterig geschnittenen Äpfel legen, Nüsse darüber streuen, darauf die Quarkmasse geben. Im vorgeheizten Backofen ca. 45 min bei 190°C backen.

Topfenknödel

Ergibt 8-10 Knödel

100g Griess, 100g Butter, 500g Panyer Quark, 100g Mehl, 2 Eier, 1 Prise Salz

Die Butter erwärmen, bis sie flüssig ist, erst Griess und dann alle anderen Zutaten einrühren, und den Teig min. eine Stunde rasten lassen. Salzwasser in einer grossen Pfanne zum Kochen bringen, Knödel formen und 15-20 min darin ziehen lassen. (darf nicht zu stark wallen, sonst zerfallen sie).
Dazu Kompott oder Apfelmus servieren.

Quarktorte

500g Panyer Quark, 3 Eier, 3 EL Griess, 1 Pkg. Vanillezucker, ½ Pkg. Backpulver, 125g Butter, 200g Zucker, 1 Zitrone (Saft und abgeriebene Schale), ½ Pkg. Vanillecremepulver (oder 35g Stärke)

Butter (weich) und Zucker schaumig rühren, die Eier einzeln beifügen und dazwischen wieder rühren, dann die übrigen Zutaten untermischen. In eine gefettete Springform füllen und bei 180°C etwa 45 min backen, bis er oben schön gebräunt ist.

Käse-Quark-Wähe

Teig: 150g Mehl, 75g kalte Butter, 1 Prise Salz, 0.5 dl Wasser

Guss: 150g Käse (z.B. Alpkäse) gerieben, 400g Panyer Quark, 2 Eier, 1 Zwiebel (in Ringe geschnitten), Salz, Pfeffer

Für den Teig Mehl, Butter und Salz zu einer krümeligen Masse verreiben, mit dem Wasser zu einem geschmeidigen Teig zusammenfügen und 30 Minuten kühl stellen. Dann Teig dünn auf einem gefetteten Backblech auswallen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Für den Guss alle Zutaten ausser der Zwiebel verrühren, auf den Teig giessen, Zwiebelringe darauf verteilen.

Im 220°C vorgeheizten Backofen ca. 30 min backen.

Anstatt den Teig selber zu machen, kann man auch gekauften Blätterteig verwenden.

Quarkecken

200g Mehl, 1 Prise Salz, 80g Butter, 200g Panyer Quark, Konfitüre, Staubzucker

Das Mehl mit der Butter verreiben, Quark und Salz zumengen und rasch zu einem glatten Teig verkneten. Diesen etwa 2-3mm dick ausrollen, Quadrate in der Grösse von ca 6-8 cm schneiden, einen Teelöffel Konfitüre auf jedes Quadrat geben und diagonal zusammenschlagen und die Ränder gut festdrücken, damit die Konfitüre nicht ausläuft. Bei 200°C etwa 10 min backen und noch heiss mit Staubzucker bestreuen. Frisch sind sie besonders gut!

Spinatnockerl

250g Blattspinat, Knoblauch, Muskatnuss, Salz

Für den Teig: 400g Panyer Quark, 3 EL Mehl, 2 EL zerlassene Butter, 2 EL Griess, 1 Ei, 1 TL Salz

Für den Teig alle Zutaten gut verrühren, 15 min rasten lassen. Den Spinat mit Knoblauch, wenig ger. Muskatnuss und einer Prise Salz 5 min dünsten. In einer Pfanne ca. 3 Liter gesalzenes Wasser zum Sieden bringen, aus dem Teig mit 2 Löffeln Nockerln formen, ins Salzwasser geben und diese 5-8 min ziehen lassen. Die Nockerl mit einer Lochkelle herausnehmen und mit dem Spinat vermischen. Nach Belieben mit geriebenem Käse bestreuen.

Quark-Laibchen

200g Panyer Quark, 2 Eier, 100g Haferflocken, 2 EL gehackte Kräuter, 1 TL Salz

Alle Zutaten gut miteinander verrühren, Öl oder Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen, mit einem Löffel Teighäufchen in die Pfanne geben und etwas flachdrücken. Beidseitig goldbraun backen. Mit Tomatensauce und grünem Salat servieren.