

Solothurner Liebesbriefe

Für 12 Liebesbriefe oder ein ofengrosses Blech oder zwei Rundbleche von 22-24 cm Durchmesser.

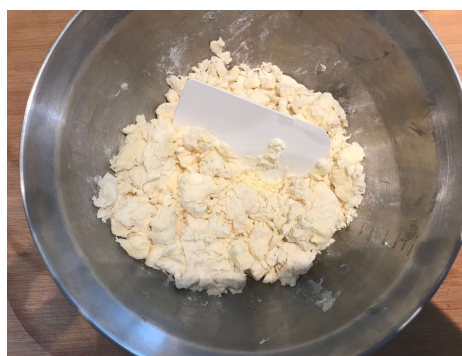
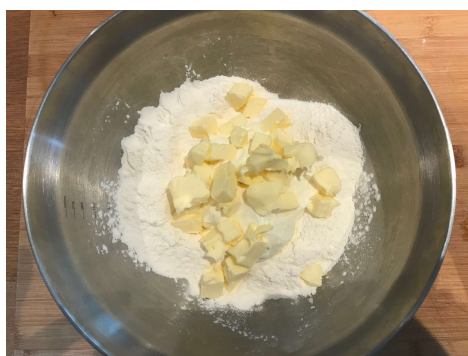
Quarkblätterteig

Zutaten

250	g	Mehl
½	TL	Salz
250	g	Quark
120	g	Butter kalt, in Stücken

Zubereitung

- Mehl in eine Schüssel geben, Salz, Quark und Butter dazugeben. Mit einem Teighorn die Zutaten vermischen. Dabei immer wieder schneidende/hackende Bewegungen machen. Sind die Zutaten gut vermischt, kann der Teig zusammengefügt werden. Er sollte aber nicht geknetet werden.



- Den Teig auf einem Backpapier flachdrücken und mit einem zweiten Backpapier zudecken. Für mind. 1 Stunde kühlstellen
- In den Teig werden nun Schichten (Touren) eingearbeitet. Dazu den Teig zu einem grossen Rechteck auswallen und die schmalen Seiten zur Mitte her einschlagen. Nochmals in der Mitte zusammenlegen, so dass vier Schichten entstehen. Den Teig zugedeckt wieder kühl stellen.



- Für die nächsten Schichten wird dieser Arbeitsschritt wiederholt. Ist das Format des Teiges zu gross kann dieser halbiert und aufeinandergelegt werden.
- Ofen auf 200 Grad vorheizen

Füllung

Die Liebesbriefe können unterschiedlich befüllt werden, z.B. mit Kompott, Konfitüre, frische Früchte, Mandelmasse usw. Der Kompott sollte dick eingekocht sein.

Quark-Dörraprikosenfüllung

250 g Magerquark
2 El Vanillepuddingpulver
4 Stk. Dörraprikosen

Die Dörraprikosen in kleine Würfel schneiden und alle Zutaten mischen.

Formen Liebesbriefe

Den Teig ca. 2mm dick auswallen. In ca. 8 cm lange Quadrate schneiden.

In die Mitte 2 Esslöffel Füllung geben.

Die Ränder mit Eiweiss bestreichen, die Ecken einschlagen und den Brief mit einem Teigherzchen belegen.



Die Liebesbriefe auf einem mit Backpapier belegten Blech ca. 20 min backen. Mit Puderzucker bestäuben.

