

Chaussous jurassiens (Pantoffeln)

für 6-8 Personen
400 g Mehl, 200 g Butter, 2 Joghurt
(naturell)
2 Eier, Salz

für die Füllung
400 g Quark
200 g geraspeltem Käse
2 Löffel Milch
3 Eier
Muskat, Salz, Pfeffer

Vorbereitung: 30 min
1 h liegenlassen
backen: 15 min

- Mehl auf Tisch schütten
- in die mitte Butter im Stück, Eier, 3 Prisen Salz u. Joghurt
- mit Fingern kneten
- wenn Teig sich vom Tisch u. Finger löst, zum Klumpen rollen, eine Walze formen, wieder zum Klumpen formen
- mit Tuch zugedeckt 1h in Kühlschrank
- Quark sowie alle übr. Zutaten (Käse, Eier, Salz (leicht), Pfeffer, Muskat in Schüssel mischen
- Teig auf gemehltem Tisch 3 mm stark ausrollen
- ausstechen von kreisf. Durchmesser 9cm
- auf (Mitte) Hälfte jedes Kreises klecks Quark
- Rand der Kreise mit Wasser anfeuchten u. zusammenfalten
- auf gefettes Blech im Ofen (5 cm Abst.)
- übriggebliebene Größe Eier mit 2 Eßl. Milch schlagen, damit Pantoffeln bepinseln
- Backen: 15 min bei Stufe 7
- warm servieren!