

# Watruschki

etwa 15 - 20 Stücke

 gelingt leicht bis zu 20 Min.**Zutaten:****Backblech:****Teig:**

1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe  
1 Prise Salz  
40 g Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
150 g Crème fraîche  
1 dl Milch  
3 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl  
350 g Mehl

**Füllung:**

125 g Magerquark  
1 Ei  
2 EL Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
½ Beutel Dr. Oetker Pudding-Crème  
Vanille  
25 g Rosinen

**Bestreichen:**

1 Ei

**1 Vorbereiten:**

Backblech mit Backpapier belegen.

**2 Teig:**

Weizenmehl und Trockenhefe in Rührschüssel vermischen. Prise Salz, Zucker, Vanillin-Zucker, Crème fraîche, Milch und Speiseöl hinzufügen und mit dem Handrührgerät (Knethaken) während etwa **2 Minuten** zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche knapp 1 cm dick ausrollen und Kreise (etwa 6 cm Ø) ausstechen. Kreise auf das Backblech legen und gehen lassen.

**3 Füllung:**

Magerquark, Ei, Zucker, geriebene Zitronenschale, Pudding-Crème und Rosinen in einer Rührschüssel mit dem Schwingbesen gut verrühren. In die Mitte jedes Teigkreises etwa 1 Teelöffel der Füllung geben und dann noch ca. **15 Minuten** stehen lassen.

**4 Bestreichen:**

Ei mit einer Gabel verquirlen und die Ränder der Teigteilchen dünn damit bestreichen.



Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

Die Watruschki in der Mitte des vorgeheizten Ofens während ca. **25 Minuten** backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**  
**Rille: in der Mitte des Backofens**  
**Backzeit: etwa 25 Minuten**

Die Teilchen mithilfe des Backpapiers vom Blech ziehen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Am besten schmecken die Watruschki, wenn sie frisch sind.

