

## Süße Piroggen

### Zutaten für 12 Stück:

#### Für den Teig:

170 ml Milch  
½ Würfel frische Hefe (21 g)  
50 g Zucker  
350 g Weizenmehl (Type 550)  
100 g weiche Butter oder Margarine

#### Für die Füllung:

1 Glas (340 g) Odenwald Himbeeren  
250 g Magerquark  
50 g Crème fraîche  
1 Päckchen Puddingpulver Vanille-Geschmack  
4-5 EL Zucker

#### Zum Bestreichen:

1 Eigelb  
1 EL Milch

#### Für den Guss:

70 g Puderzucker

### Zubereitung:

Für den Teig Milch, Hefe, 1 EL Zucker und 1 EL Mehl verrühren, bedecken und 10 Minuten an einem warmen Ort stehen lassen. Restliches Mehl in eine Schüssel sieben. Restlichen Zucker, Hefe-Milch-Gemisch und Butter oder Margarine dazugeben. Mit den Knethaken des Handrührers zu einem weichen, glänzenden Teig verarbeiten. Mit Klarsichtfolie bedecken und an einem warmen Ort so lange stehen lassen, bis sich das Teigvolumen fast verdoppelt hat (etwa 40 Minuten).

Für die Füllung die Odenwald Himbeeren auf einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Quark, Crème fraîche, Puddingpulver und Zucker verrühren. Himbeeren vorsichtig unterheben.

Den Teig kräftig kneten und auf bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen. Die Rolle in 12 Scheiben schneiden. Die Scheiben rund (etwa 16 cm Durchmesser) ausrollen. In die Mitte eines jeden Kreises 2 EL Füllung geben. Die Teigländer mit Wasser einstreichen, die hintere Kreishälfte so nach vorne über die Füllung klappen, dass ein etwa 1 cm breiter Rand frei bleibt. Diesen Rand etwas hochziehen und mit zwei Fingern um die bedeckte Füllung herum in kleinen Abständen zusammendrücken.

Die Piroggen an einem warmen Ort etwa 10 Minuten stehen lassen. Eigelb und Milch verquirlen und auf die Piroggen streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3, Umluft: 180 Grad) 25-30 Minuten backen.

Die Piroggen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. 1-2 EL Himbeersaft und Puderzucker zu einem Guss verrühren, in einen kleinen Gefrierbeutel füllen und eine Ecke abschneiden. Die Piroggen mit Guss verzieren. Trocknen lassen.

### Zubereitungszeit ca. 40 Minuten + 30 Minuten Backzeit + Wartezeit

#### Tipp:

Piroggen haben Ihren Ursprung in Russland, wo sie meist aus Mürbe-, Hefe- oder Blätterteig zubereitet und herzhaft gefüllt werden. Diese süße Variante mit saftigen Himbeeren und cremigen Quark schmeckt übrigens auch mit Blätterteig gebacken sehr gut. Wer will, kann aus dem Hefeteig auch einen Blechkuchen zubereiten: Dafür den Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen, mit 150 g Butterflöckchen belegen, mit 80 g Zucker bestreuen und backen. Nach dem Auskühlen den Boden mit Himbeerquark (ohne Ei und Stärke) bestreichen, mit Guss beträufeln und in Stücke schneiden.



*Guten Appetit!*