

**CHEFKOCH**

Piroggen

Den Teig kneten und für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung das Dörrfleisch klein schneiden.
Die Zwiebel sehr klein würfeln.
Mit den Gewürzen gut vermischen.

Den Backofen auf 200 Grad Unter- und Oberhitze vorheizen.

Den Teig auf einer mit etwas Mehl bestäubten Fläche 2-3 mm ausrollen.
Mit einem Glas runde Taler ausstechen.

Das Ei trennen.
Mit dem Eiweiß die eine Hälfte aller Teigtaler bestreichen.
Die Füllung auf die Teigtaler verteilen.
Die Teigtaler zuklappen und am Rand festdrücken.

Die Teigtaler auf ein Backblech verteilen.

Das Eigelb verquirlen und mit der Milch etwas verlängern.
Die Teigtaschen mit dem Eigelb bestreichen.

Ein Backblech im unteren Drittel des Ofens 12-15 Minuten backen.

Nach dem Backen einfrieren und erst bei Bedarf aufbacken, dann schmecken sie besonders gut.

Zutaten für 2 Portionen:

Für den Teig:

200 g Magerquark

200 g Butter

200 g Mehl

Für die Füllung:

200 g sehr dünn geschnittenes Dörrfleisch

1 Zwiebel

1 TL Paprikapulver

Für die Teigtaschen zusätzlich:

etwas Mehl

1 Ei

1 TL Milch

Arbeitszeit: ca. 45 Min.

Koch-/Backzeit: ca. 15 Min.

Ruhezeit: ca. 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Verfasser: anjaa1

Dies ist ein **privates Rezept** aus dem **nur für diesen User sichtbaren Kochbuch** auf [chefkoch.de](https://www.chefkoch.de).