

## Windbeutel mit Mandarinen-Quark

### **Zutaten für 4 Personen:**

125 ml Milch  
125 ml Wasser  
1 Prise Salz  
75 g Butter  
200 g Mehl  
4 Eier  
1 Dose 370 ml Mandarin-Orangen  
250 g Magerquark  
250 g Sahne  
Zucker nach belieben  
Backpapier

### **Zubereitung:**

¼ l Milch, ¼ l Wasser, Salz und Butter aufkochen. Mehl auf einmal zufügen und mit einem Rührlöffel rühren, bis sich der Teig als Kloß vom Topfboden löst. Teig in eine Schüssel geben. 1 Ei sofort unterrühren. Ca. 10 Minuten abkühlen lassen.  
Restliche Eier einzeln unterrühren.  
Teig in einen Spritzbeutel füllen und 8 Rosetten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C / Umluft: 180 °C / Gas: Stufe 3) ca. 35 Minuten backen.  
Danach sofort mit einer Schere aufschneiden und auskühlen lassen.  
Mandarinen abtropfen lassen. Saft dabei auffangen.  
Quark mit 3-4 EL Saft und Zucken süßen.  
Sahne steif schlagen und unter die Quarkmasse heben.  
Sahne-Quark-Masse und Mandarinen auf die unteren Brandteighälften verteilen und jeweils die obere Hälfte draufsetzen.

*Bon appé tit!*