

# Bönsel



## KRAUTTASCHEN

### Zubereitung

1. Den Quark mit der Milch, dem Ei und dem Öl verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und gut die Hälfte davon unterrühren. Das restliche Mehl unterkneten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von ca. 24 x 48 cm ausrollen und in 12 cm große Quadrate schneiden.
2. Die Schinkenwürfel in einer beschichteten Pfanne anbraten. Die Zwiebel abziehen, fein würfeln, zum Schinken geben und andünsten. Das Sauerkraut zugeben und 10 Minuten bei kleiner Hitze dünsten. Etwas abkühlen lassen.
3. Den Backofen auf 200°C vorheizen. Den Bönsel Kochkäse unter das Sauerkraut mischen, die Eier unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Das Kraut in die Mitte der Teigquadrate geben, die Ecken locker zur Mitte hin einklappen. Die Krauttaschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen, mit der Milch bestreichen und ca. 20 Minuten backen.

**Guten Appetit!**

 2 Portionen  1 Std.  
(12 Stück)

### Zutaten

#### Für den Quark-Öl-Teig

125 g Quark, gut ausgepresst  
4 EL Milch (1,5 % Fett)  
1 Ei  
3 EL Rapsöl  
250 g Mehl  
2 TL Backpulver  
etwas Mehl zum Ausrollen

#### Für die Füllung

75 g magere Schinkenwürfel  
1 kleine Zwiebel  
350 g Sauerkraut  
**100 g Bönsel Kochkäse der Klassiker mit Kümmel**  
2 Eier  
Salz, Pfeffer

Zum Bestreichen  
1 EL Milch (1,5 % Fett)

