# Wareniki mit Topfenfüllung

Die süßen Wareniki mit Topfenfüllung sind köstliche Teigtaschen. Das Rezept stammt aus der slawischen Küche.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 40 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 1,5 h



## Zutaten

### für den Teig

| | |
|---|---|
| 500 g | Weizenmehl |
| 1 Stk. | Ei |
| 250 ml | Wasser |
| 1 Prise | Salz |

### für die Füllung

| | |
|---|---|
| 200 g | Topfen (Quark) |
| 3 EL | Zucker |
| 1 Stk. | Eigelb |

## Zubereitung

1. Um süße **Wareniki mit Topfenfüllung** zuzubereiten zuerst einen Teig aus Weizenmehl, Wasser, Ei und Salz kneten. Mit einem Küchentuch abgedeckt etwa 30 Minuten ruhen lassen.

2. Für die Topfenfüllung den Topfen mit Zucker und Eigelb in einer Schüssel verrühren.

3. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig zirka 2 mm dick ausrollen. Mit einem runden Ausstecher oder einem Glas Kreise ausstechen. Auf jeden Kreis einen Teelöffel Topfenfüllung geben, zusammen falten und die Ränder fest andrücken.

4. In einem großen Topf Salzwasser zu kochen bringen und die Wareniki im kochenden Wasser zirka 8-10 garen. Häufig mit einem Kochlöffel rühren, da sie sonst leicht zusammen kleben.

Die Wareniki vom Kochtopf nehmen und abtropfen lassen. Heiß servieren und genießen.

## Tipp

Die süßen Wareniki mit Topfenfüllung zum Beispiel mit Pflaumenmarmelade, Kirschmarmelade, Kompott oder Früchten und Beeren nach Belieben servieren.