

## Piroggen mit Russischer Quark

### Teig:

380g Mehl  
2 Eier, verquirlt  
1 EL Zitronensaft  
1 Prise Salz  
2 EL Öl  
1 dl Wasser

### Füllung:

400g Russischer Quark  
1 Bund Petersilie und Dill  
Frühlingszwiebeln  
2 Eier, verquirlt  
Pfeffer nach Belieben  
4 EL flüssige Butter, zum Bepinseln

Vorbereiten: Backofen (Umluft) auf 190 °C vorheizen

1. Zitronensaft, Eier, Öl, Salz und Wasser gut vermischen. Dann das Mehl dazugeben und die Masse zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Anschliessend den Teig auf einer bemehlten Unterlage abgedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen.
2. Für die Füllung den Dill, Petersilie und Frühlingszwiebeln fein hacken und dem Quark zusammen mit zwei verquirlten Eiern begeben. Das Ganze gut vermischen und etwas pfeffern.
3. Als Nächstes den Teig in vier bis sechs gleich grosse Stücke aufteilen. Dann jedes Teigstück auf einer bemehlten Unterlage möglichst dünn auswallen, sodass eine rechteckige Form entsteht. Die Füllung in einer Linie auf jedes Teigstück geben, Teig einrollen und zu einer Schnecke formen. Zum Schluss die Teigschnecken mit flüssiger Butter bepseln. Im auf 190 °C vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen.

