

Gefüllte Partyhappen

Zutaten für 50 Stück:

1/2 Würfel	Hefe
6 EL	lauwarme Milch
300g	Mehl
100g	Sanella
1 TL	Salz
6 EL	Schlagsahne
	Mehl für die Arbeitsfläche
Zum Bestreichen:	
1	Eigelb
1 EL	Milch
3 EL	Mohn zum Bestreuen
Für die Füllung:	
1 Bund	Schnittlauch
1 Bund	Petersilie
250g	Magerquark
75g	Jogurt, Salz und Pfeffer



Zubereitung:

1. Die Hefe zerbröckeln und in der Milch auflösen. Mehl, Margarine, Salz, Schlagsahne und aufgelöste Hefe in einer Schüssel zu einem glatten Teig verarbeiten. Zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
2. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kneten und ca. 1/2 cm dick ausrollen. Formen von 3 und 5 cm Durchmesser ausstechen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Plätzchen darauf legen und 15 Minuten gehen lassen. Eigelb und Milch verquirlen, die Plätzchen damit bestreichen. Kleine Plätzchen mit Mohn bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200° (Gas: Stufe 4) 12 bis 15 Minuten backen. Auskühlen lassen.
3. Für die Füllung Kräuter waschen. Schnittlauch in Röllchen schneiden, Petersilie hacken. Kräuter, Quark und Joghurt verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Große Plätzchen dick mit Kräuterquark bestreichen, kleine als Deckel draufsetzen.

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Ihr Team von adrian! 