

## Quarkpastete



### Zutaten

- rechteckiger Blätterteig
- Ei
- 250 Gramm Halbfettquark
- 3 Esslöffel Sultaninen
- 1 Beutel Vanillinzucker
- 1/2 Zitronenschale abgerieben
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 2 Esslöffel gemahlene Mandeln

### Zubereitung

Teig der länge nach halbieren. Für die Füllung sämtliche Zutaten mischen und auf die eine Teighälfte streichen. Dabei 2 cm Rand frei lassen, diesen mit Ei bestreichen und die andere Teighälfte darüber legen. Die Ränder gut zusammen drücken und in den Pastetendeckel mit einem Messer 1 cm breite Streifen schneiden. Mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad etwa 30 Minuten backen.