



kochbus.de · backbus.de



Quark-Öl-Teig

Zutaten

500 g	Weizenmehl Typ 550
250 g	Quark (Mager)
85 ml	Rapsöl
1 Pk.	Weinstein-Backpulver (20 g)
60 g	Ei (1 großes Ei)
30 g	Zucker
15 g	Salz (1 Teelöffel)
30 ml	Milch

Zubereitung

- 1 Erst alle trockenen Zutaten in eine Rührschüssel geben.
- 2 Quark, Ei, Öl und Milch hinzugeben.
- 3 Mit einem Knethacken den Teig verrühren und kneten.
- 4 Den Teig auf dem Küchentisch nochmal durchkneten.
- 5 Eigroße Stücke abtrennen und zu Brezeln, Zöpfen oder Mäusen formen.
- 6 Die fertigen Figuren auf ein Backblech mit Backpapier legen und etwa 5 Minuten ruhen lassen.
- 7 Bei 200 °C für etwa 15 Minuten goldbraun backen.

Guten Appetit!

Tipps für Zuhause

- Zur Dekoration natürliche Zutaten wie zum Beispiel Sesam, Mohn, Nüsse oder Rosinen verwenden.

