



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.

