



Quark-Öl-Teig süß (eifrei)

Ein Teig - viele Verwendungsmöglichkeiten!

Rezept

Diese Arbeitsmittel und -geräte benötigen Sie:

1 Backbrett, 1 Nudelholz, 1 gr. Rührschüssel, 1 kl. Rührschüssel,
1 Handrührgerät mit Knethaken, 1 Küchenwaage, 1 Backblech mit Backpapier,
1 Tafelmesser, 1 Backpinsel, 1 Kuchengitter, pro Kinde eine rutschfeste
Arbeitsunterlage

Menge	Zutaten (für 6 Kinder)	Zubereitung
150g	Magerquark	1. Backblech mit Backpapier auslegen. 2. Quark, Milch, Öl und Salz in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät verrühren. 3. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Teig kurz kneten. 4. Den Teig wie gewünscht formen. Gebäck bei 160 Grad Umluft 15 Minuten hellbraun backen. Gebäck auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. 6. Aus Puderzucker gesiebt, Zitronensaft und Wasser eine Glasur anrühren. Gebäck mit Puderzuckerglasur auf der vorbereiteten Unterlage verzieren.
6-8 EL	Milch	
6 EL	Öl geschmacksneutral	
1 Pr.	Salz	
3 EL	Zucker	
300g	Dinkelmehl	
1 P.	Backpulver	
3 EL	Puderzucker	
1 EL	Zitronensaft	
nach Belieben	Zuckerperlen	



Gänse zu St. Martin



Osternester

