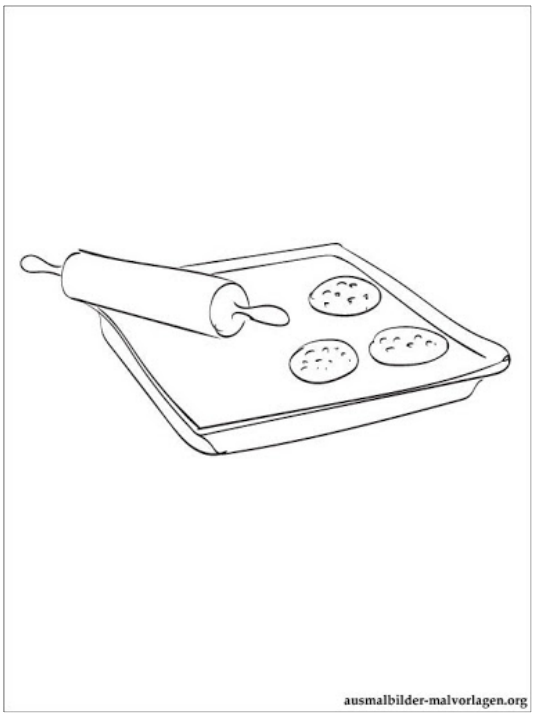
Quark-Öl-Teig



Ihr braucht:

300 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
150 g Magerquark
6 EL Milch + 1 EL zum Bestreichen
6 El Öl
75 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Eigelb
evtl. Rosinen

Und so geht's:

Backofen auf 175 Grad Oder- und Unterhitze vorheizen.
Mehl, Backpulver, Quark, Milch, Öl, Zucker und Vanillezucker mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig kneten.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit Ausstechformen in Form bringen oder kleine Brötchen evtl. auch mit Rosinen formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Eigelb mit der Milch verquirlen und auf die Plätzchen bzw. Brötchen streichen.
15 – 20 Minuten backen. Je nach Größe kann sich die Zeit verlängern oder verkürzen.