



GR Quark-Öl-Teig – gelingt leicht –



salzig	Verarbeitung	süß
<p>300 g Mehl 3 gestr. TL Backpulver 1 gestr. TL Salz</p> <p>150 g abgetropfter Magerquark 100 ml Milch 100 ml Speiseöl</p>	<p>Backofen vorheizen: O/U: 180°C Heißluft: 160°C</p> <p>Blech mit Backpapier auslegen.</p> <p>Trockene Zutaten in der Rührschüssel mischen.</p> <p>Nasse Zutaten zugeben. Alles mit dem Handrührgerät. (Knethaken) erst kurz auf niedrigster Stufe, dann kurz auf höchster zu einem glatten Teig verarbeiten.</p> <p style="text-align: center;">ACHTUNG: Nicht zu lange kneten, der Teig klebt sonst !</p> <p>Auf leicht bemehlter Arbeitsfläche sofort weiterverarbeiten.</p> <p>BZ: je nach Belag ca. 30 Min</p>	<p>300 g Mehl 3 gestr. TL Backpulver 2 Prisen Salz</p> <p>75 g Zucker 1 Pck. Vanillezucker</p> <p>150 g abgetropfter Magerquark 100 ml Milch 100 ml Speiseöl</p>

TIPP: Quark-Öl-Teig-Gebäck schmeckt frisch am besten.
Es kann aber auch eingefroren werden,
dann bei Zimmertemperatur in der Verpackung auftauen
lassen.