



Süßer Quarkteig mit Hefe



ist gut geeignet für große Ausstecherformen
oder selbst entworfene Formen (A4/A5)
z.B. Martinsgänse, Hefemänner, Schweinchen.

Zutaten	ZUBEREITUNG
500 g Mehl 70 g Zucker 1 TL Salz 1 P. Trockenhefe	Backofen auf 50 °C stellen. Trockene Zutaten in einer Rührschüssel mischen, Mulde machen.
ca. 120 g Milch	sehr warm zugeben.
150 g Magerquark 5 EL Öl 1 Ei ger. Zitronenschale oder Vanillezucker	Nasse Zutaten zimmerwarm zugeben. Alles kräftig durchkneten, bis der Teig glänzend und geschmeidig ist. Backofen ausschalten, Teig abgedeckt warm stellen, bis er doppelt so groß ist.

Tipp:

Man kann in einen zu weichen Teig leichter Mehl unterkneten,
als in einen zu festen Teig Flüssigkeit.

Teigbeschaffenheit:

geschmeidig, glänzend, wie ein eingecremter Babypo.

Weiterverarbeitung:

- Ein Blech mit Backpapier vorbereiten.
- Den Teig **fingerdick** auswellen, ausstechen, aufs Blech setzen.
- Werden 2 Teile aufeinander gelegt, Eiweiß als Kleb aufstreichen.
- Nochmals kurz gehen lassen.

Vor dem Backen:

- mit verquirltem Ei bestreichen
- Die Figuren nach Geschmack mit Mandelblättchen, -splittern, Pistazien,
Hagelzucker, Rosinen usw. ausgestalten.
Aber Vorsicht! Nicht überladen, denn **weniger ist oft mehr!**

Backtemperatur: O/U 190°C

Backzeit : abhängig von der Figur, ca. 15-25 Min.

