

Osterkekse backen

Für den Quark-Öl-Teig braucht ihr:

- 200g Mager- o. Speisequark
- 50g Milch
- 1 Ei
- 100g Pflanzenöl
- 75g Zucker
- 1 Packung Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 400g Mehl
- 20g Backpulver



→ Alternativ kann man auch normalen Plätzchenteig verwenden

Und so geht's:

1. Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

2. Alle Zutaten für den Teig von Quark bis Vanillezucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer vermischen. Salz, Mehl und Backpulver dazugeben und alles mit den Knethaken des Mixers zu einem glatten Teigball verarbeiten.

3. Den Teig aus der Schüssel nehmen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche noch etwas mit den Händen weiter kneten. Die Arbeitsfläche neu bemehlen und den Teig recht dünn ausrollen, etwa 1 knappen Zentimeter.

4. Beliebige Formen ausstechen und auf die Backbleche legen. Zusätzlich kann man 1 Eigelb mit einem Esslöffel Milch verquirlen und die Teigstücke bestreichen. Nach Belieben verzieren und für 10min im vorgeheizten Backofen goldbraun backen. Zum Abkühlen auf ein Rost legen und dann servieren. Quark-Öl-Teig wird relativ schnell trocken und schmeckt daher am besten am Tag des Backens.



Frohe Ostern und guten Appetit!

