

Quarkölteig

Zu der Zeit als meine Kinder noch im Kindergarten waren, habe ich aus diesem Teig immer die „Martinsgänse“ hergestellt.

Super lecker! Er kann natürlich auch für Anderes Gebäck verwendet werden.

Zutaten:

200g Quark

100g Zucker

1 P. Vanillezucker oder 1 TL Vanilleextrakt

8 Eßl. Öl

6 Eßl. Milch

1 Ei

1 Prise Salz

400g Mehl

1 P. **und** 2 gestr. TL Backpulver

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Dann ausrollen und weiter verarbeiten. Es können Formen ausgestochen, Gebäckteilchen, oder ein Zopf hergestellt werden.

Gebacken wird das Ganze dann bei 180° Ober- und Unterhitze für ca. 20 Minuten (bei ausgestochenen Teilchen). Die Backzeit variiert natürlich, wenn z.B. ein Zopf daraus hergestellt wird.

Gutes Gelingen!!!