

Grundrezept Quark-Öl-Teig für figürliches Backen

etwa 20 Stück



gelingt leicht



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Quark-Öl-Teig:

150 g Speisequark (Magerstufe)
100 ml Milch
100 ml Speiseöl
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
300 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin

1. Vorbereiten: Das Backblech mit Backpapier belegen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Quark-Öl-Teig: Quark, Milch, Öl, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz in eine Rührschüssel geben, mit Handrührgerät (Knethaken) zu einer glatten Masse verarbeiten. Mehl mit Backin mischen und zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe unterkneten. (Nicht zu lange, der Teig klebt sonst!) Teig mit Mehl bestreuen, aus der Schüssel nehmen und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche knapp ½ cm dick ausrollen und nach Belieben Figuren/Motive ausstechen oder ausschneiden.

Teigstücke auf das Backblech legen und mit etwas Eigelbmilch bestreichen. Das Blech in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 17 Min.

Gebäck nach dem Backen vom Backblech lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Pro Portion / Stück: E: 3 g, F: 5 g, Kh: 16 g, kJ: 482, kcal: 115