


# Käse-Quarkplätzchen

Pikante Plätzchen mit Appenzeller Käse für die Party

etwa 30 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten

## 1 Vorbereiten:

Appenzeller fein würfeln. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Quark-Öl-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Quark, Milch, Öl, Ei und Salz zufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) 1 Min. zu einer glatten Masse verarbeiten (nicht zu lange kneten, der Teig klebt sonst). Zuletzt kurz Käsewürfel und Petersilie unterkneten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche gut 1 cm dick ausrollen und runde Plätzchen (Ø 5 cm) ausstechen. Plätzchen auf das Backblech legen und backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 15 Min.**

Die Plätzchen mit Hilfe des Backpapiers vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Plätzchen schmecken frisch gebacken am besten.

### Zutaten:

#### Für das Backblech:

Backpapier  
Backpapier

#### Quark-Öl-Teig:

100 g Appenzeller Käse  
250 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin  
125 g Speisequark (Magerstufe)  
4 EL Milch  
4 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl  
1 Ei (Größe M)  
½ TL Salz  
2 EL gehackte glatte Petersilie