

# Süße Vanillestangen

Leckeres Gebäck aus Quark-Öl-Teig mit herrlicher Vanille-Note

etwa 8 Stück



gelingt leicht

\_\_\_ bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Quark-Öl-Teig:

1 Dr. Oetker Vanilleschote  
100 ml Milch  
300 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
125 g Speisequark (Magerstufe)  
100 ml Speiseöl  
100 g Zucker  
1 Pr. Salz  
50 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

## 1 Vorbereiten:

Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und mit der Milch verrühren. 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 vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe kurz zu einem glatten Teig verarbeiten. (Nicht zu lange kneten, der Teig klebt sonst!)

- 3 Teig mit Mehl bestreuen, aus der Schüssel nehmen und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche in 8 gleich große Stücke teilen. Teigstücke zu etwa 12 cm langen Stangen formen und auf das Backblech legen. Stangen mehrmals diagonal mit einem scharfen Messer einschneiden und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 25 Min.**



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Das Gebäck vor dem Backen mit Dr. Oetker gehobelten Mandeln bestreuen.
- Die Vanillestangen mit Frischkäse und Konfitüre servieren.
- Das Gebäck lässt sich gut einfrieren.

