

Rezept Quark Öl Plätzchen

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- Mit selbstgemachtem Quark
- Schnell & einfach hergestellt
- Für die Weihnachtsbäckerei

Zutatenliste

1. Schritt

150 g selbstgemachter Quark (**Eigenbeschaffung**)

2. Schritt

300 g Mehl (**Eigenbeschaffung**)

2 TL Backpulver, 1 Pck. (**Eigenbeschaffung**)

1 g oder
1 Prise oder
0,5 TL Salz (**Eigenbeschaffung**)

3. Schritt

80 g Zucker (**Eigenbeschaffung**)

1 St. Eier (**Eigenbeschaffung**)

Öl, 8 EL Sonnenblumenöl (**Eigenbeschaffung**)

0 g Milch, 4 EL (**Eigenbeschaffung**)

Zubereitung

1. Quark nach Grundrezept am Vortag herstellen.
2. Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel miteinander vermischen.
3. Zucker, Quark, Ei, Öl und Milch zum Mehl geben und alles zu einem glatten Teig verkneten.
4. Backofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.
5. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 0,5cm ausrollen und Plätzchen ausstechen.
6. Plätzchen mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und ca. 10 Minuten backen.
7. Plätzchen auskühlen lassen und nach Wunsch verzieren.

Mehr Informationen

Artikelnummer	002100512
Schwierigkeit	Mittel
Dauer	00:45
Variante	27-30
Signal Wort	Nein
Package Amount	0.000000

Preise

Zubehör Set



Zubehör-Set, 1 St.

17,95 €

- Grundausrüstung zur Herstellung von selbst gemachter Kosmetik / Seifen / Kerzen

1. Schritt

selbstgemachter Quark

0,00 €

2. Schritt

Salz, 1 g

0,00 €



Backpulver

0,00 €

Mehl, 1 g

0,00 €

3. Schritt

Milch

0,00 €

Öl

0,00 €

Eier

0,00 €

Zucker

0,00 €

