

Quark - Brezeln

Kategorien: Kuchen, Kleingebäck, Käse

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Abgetropfter Quark
150	Gramm	Zerlassene Butter
2	Essl.	Öl
2		Eier
2	Essl.	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
1	Prise	Salz
400	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver

AUSSERDEM

1		Ei
3	Essl.	Gehackte Mandeln

Anleitung:

Den Quark durch ein Sieb streichen und mit Butter, Öl, Eiern, Zucker, Vanillezucker und Salz verrühren. Mehl mit Backpulver mischen und in die Quarkmasse einarbeiten. Den Teig auf bemehlter Fläche zu Würstchen rollen, daraus Brezeln formen und auf ein gefettetes Blech legen. Mit verquirltem Ei bestreichen und mit Mandeln bestreuen.

Im vorgeheiztem Backofen bei 200°C (Gas: Stufe 3, Umluft: 180°C) etwa 15 Minuten backen.

Variante: Statt Brezeln Brötchen formen. Bärbel Leppin