

Magerquark-Plätzchen, Low-Carb

Kategorien: Plätzchen, Teig, Low-Carb

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Magerquark
2	klein.	Eier
1	Essl.	Flüssigsüßstoff
1	Pack.	Vanillezucker
6	Essl.	Rapsöl
5	Essl.	Milch
		Abrieb von 1/2 Bio-Zitrone
300	Gramm	Mandelmehl
1	Pack.	Backpulver
1	Teel.	Margarine

Anleitung:

Geben Sie den Quark, Vanillezucker, Flüssigsüßstoff, die Eier, Milch und das Öl in eine Schüssel und verrühren alles zu einer glatten Masse. Waschen Sie die Zitrone unter heißem Wasser und trocknen Sie diese ab. Reiben Sie die Zitronenschale ab und rühren Sie diese unter den Teig. Fügen Sie das Mehl und Backpulver dazu und verrühren es zu einem glatten Teig. Lassen Sie den Teig für etwa 30 Minuten zugedeckt ruhen. Kneten Sie den Teig mit der Hand. Heizen Sie den Ofen auf 180° vor und legen ein Backblech mit Backpapier aus. Schmelzen Sie die Margarine in einen Topf. Rollen Sie den Teig aus und stechen mit beliebigen Ausstechformen die Plätzchen aus. Bestreichen Sie die ausgestochenen Kekse mit der flüssigen Margarine, damit diese nicht so hart werden beim Backen. Backen Sie die Magerquark-Plätzchen bei 180° für etwa 15 Minuten.

Quelle:

Pinterest
Erfasst *RK* 27.12.2020 von
Konrad Heizmann