

Vanille - Quark - Nocken

Kategorien: Plätzchen, Käse, Küche

Zutaten für: 1 Rezept

120	Gramm	Weiches Butterschmalz oder Margarine
70	Gramm	Brauner Zucker (Kandisfarin)
100	Gramm	Quark (20% Fett)
100	Gramm	Weizenmehl (L)
1	Pack.	Vanille-Puddingpulver (zum Kochen) (L) Hagelzucker zum Bestreuen

Anleitung:

Butterschmalz mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Zucker unterrühren. Solange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Quark unterrühren. Mehl mit Puddingpulver mischen, sieben und auf mittlerer Stufe unter die Quarkmasse rühren.

Den Teig mit zwei Teelöffeln in Häufchen auf Backbleche (mit Backpapier belegt) setzen, dabei genügend Abstand zwischen den Teighäufchen lassen. Die Teighäufchen mit einem feuchten Teelöffel etwas flach drücken (dafür den Löffel immer wieder in kaltes Wasser tauchen) und mit Hagelzucker bestreuen.

Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den Backofen schieben.

Ober/Unterhitze: 200°C vorgeheizt Heißluft: etwa 180°C vorgeheizt
Gas: Stufe 3 bis 4 vorgeheizt Backzeit: ca 10 bis 15 Minuten je Backblech

Das Gebäck mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen und erkalten lassen.