

# Quark - Cracker

Zutaten für: 1 Rezept

## ZUTATEN

---

250	Gramm	Butter weich
250	Gramm	Magerquark
1	Schuss	Salz
250	Gramm	Mehl
1	Stück	Ei
1		Esl. Mohnsaat ( Mohnkörner )

## Anleitung:

Vorbereitungszeit ca. 30 Minuten

## Zubereitung:

Butter, Quark und Salz verrühren. Mehl unterkneten, den Teig auf Backpapier flach drücken und 1 Std. im Kühlschrank ruhenlassen. Dann den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Plätzchen ausstechen. Ei verquirlen, die Plätzchen damit bestreichen und mit Mohn bestreuen. Auf Backpapier setzen und nochmals 1 Std. in den Kühlschrank stellen. Den restlichen Teig nochmals ausrollen und ebenso verarbeiten. Im Backofen bei 180°C Grad Umluft 12-15 Min. goldbraun backen. Ideal zum Wein !

## Quelle:

\*RK\* von Konrad heizmann 25,03,04