

# 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
Package Amount	0.000000

## Preise

### Zubehör Set



#### Zubehör-Set, 1 St.

CHF 21.75

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

### 1. Schritt

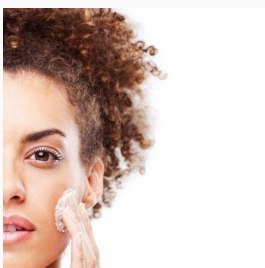
**selbstgemachter Quark**

CHF 0.00

### 2. Schritt

**Salz, 1 g**

CHF 0.00



**Backpulver**

CHF 0.00

**Mehl, 1 g**

CHF 0.00

### 3. Schritt

Milch	CHF 0.00
Öl	CHF 0.00
Eier	CHF 0.00
Zucker	CHF 0.00

