

Stutenkerl u. Co

Quark-Öl-Teig

- 250g Quark
- 12 EL Milch
- 12 EL Speiseöl
(kein Oliven- / Rapsöl)
- 150g Zucker
- 2 P. Vanillezucker
- 1 P. Salz
- 600g Mehl / Vollkornmehl
- 2 P. Backpulver

Alles zu einem glatten Teig mit den Knethaken kneten.

Teig zu Stutenkerlen, Brezeln o.Ä. formen, mit Eigelb bestreichen, evtl. Hagelzucker darauf streuen.

Bei 180°C 10-15 Minuten backen.

