

Ostergebäck aus Quark-Öl-Teig

Zutaten Quark-Öl-Teig:

- 300g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 60g Öl (bspw. Sonnenblumenöl)
- 90g Zucker
- Prise Salz
- 150g Quark
- 30g Milch
- 1 Ei



Zum Wälzen:

- 75g geschmolzene Butter
- 75g Zucker
- 1 Packung Vanillezucker

Step 1: Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Step 2: Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken des Mixers zu einem glatten Teigball verarbeiten. Ggf. mit den Händen nachkneten.

Step 3: Den Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche ausrollen.

Step 4: Beliebige Formen ausstechen und auf die Backbleche legen.

Step 5: Alle Teigstücke mit der Hälfte der flüssigen Butter bestreichen und im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Step 6: Den Zucker mit dem Vanillinzucker in einer Schüssel mischen.

Step 7: Teigstücke aus dem Ofen nehmen und nochmals mit flüssiger Butter bestreichen und in Zucker-Vanillinzucker wälzen.