

Ob Brezel, Osterhase oder...

Backen mit Quark-Öl-Teig – einfach und lecker

150 g Quark

6 Esslöffel Milch

6 Esslöffel Keimöl

75 g Zucker

300 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

Quark, Milch, Keimöl und Zucker gut verrühren.

Die Hälfte des Mehls und das Backpulver unterrühren, restliches Mehl unterkneten.

Fertig ist der Teig und kann nun zu Brezeln ... verarbeitet werden. Dafür die Tischplatte mit Mehl bestreuen und los geht's.

Die fertigen Werke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und bei 175 Grad ca. 20 Minuten backen.

Tipp: Lauwarm schmeckt es am besten.

Birgit Hahn, KEFB Duisburg