Rezept

Grundrezept süßer Quark-Öl-Teig

Ein Rezept von Grundrezept süßer Quark-Öl-Teig, am 29.04.2024

Zutaten

300 g	Magerquark
1	Ei (Größe M)
	Salz
	250-270 g glutenfreies Mehl, hell
100 ml	Milch, 1,5 % Fett
2 EL	flüssiger Honig
4 EL	Sonnenblumenöl
1 Päckchen	Backpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 PORTION SÜSSEN TEIG | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 1880 kcal

Zubereitung

1. Quark, Milch und Ei in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgerätes verrühren. Honig, 1/2 TL Salz und das Sonnenblumenöl dazugeben und unterrühren.

2. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und mit einem Rührlöffel unter die Quark-Öl-Masse rühren, sodass ein weicher, gut formbarer Teig entsteht. Den Teig sofort wie gewünscht weiterverarbeiten.