

Rezept

Knuspertiere für Kinder

Ein Rezept von Knuspertiere für Kinder, am 28.06.2026

Zutaten

50 g Parmesan	150 g Magerquark
8 EL Milch	6 EL Rapsöl
Salz	300 g Mehl
3 TL Backpulver	1 Eigelb (M)
Sesamsamen Mohnsamen, Schwarzkümmel, Kümmel und Sonnenblumenkerne zum Verzieren	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 50 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Parmesan fein reiben und mit Quark, 6 EL Milch, Rapsöl, 1 TL Salz und 150 g Mehl in einer Schüssel verrühren. Das übrige Mehl mit dem Backpulver vermischen und unter die Quarkmasse kneten. Den Teig zu einer glatten Kugel formen.
2. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dünn ausrollen. Mit verschiedenen Ausstechformen Tiere ausstechen und auf die Bleche legen. Das Eigelb mit 2 EL Milch verquirlen und die Tiere damit bestreichen.
3. Die Tiere nach Belieben mit Saaten und Gewürzen verzieren und Augen, etwa aus Sonnenblumenkernen, in den Teig drücken. Die Tiere auf jedem Blech nacheinander im Ofen (Mitte) in je ca. 10 Min. goldgelb und knusprig backen. Knuspertiere vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.