

Rezept

Osterplätzchen aus Quark-Öl-Teig

Ein Rezept von Osterplätzchen aus Quark-Öl-Teig, am 20.06.2026

Zutaten

250 g Quark	100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker	6 EL Milch
6 EL Sonnenblumenöl	1 Ei
100 g gemahlene Mandeln	300 g Mehl
1 Päckchen Backpulver	etwas Mehl zum Arbeiten

Zum Verzieren

150 g Puderzucker	Zuckerstreusel z.B. von Super Streusel
--------------------------	--

Rezeptinfos

Portionsgröße 20 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 193 kcal, 8 g F, 4 g EW, 25 g KH

Zubereitung

1. Quark, Zucker, Vanillezucker, Milch, Öl und das Ei verrühren.

2. Mandeln, Mehl und Backpulver mischen und unter die Quarkmasse rühren. Teig in Folie wickeln und ca. 30 Min. kalt stellen.

3. Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig darauf ca. 1 cm dick ausrollen. Mit den Ausstechern Osterkekse aus dem Teig ausstechen und auf das Backblech legen. Für ca. 12 Minuten backen und anschließend auskühlen lassen.

4. Für den Zuckerguss Puderzucker mit 2-3 EL Wasser mischen und auf den Plätzchen verteilen. Mit Streuseln verzieren.