

Rezept

# Osterplätzchen aus Quark-Öl-Teig

Ein Rezept von Osterplätzchen aus Quark-Öl-Teig, am 26.04.2024

## Zutaten

|                                 |                                |
|---------------------------------|--------------------------------|
| <b>250 g</b> Quark              | <b>100 g</b> Zucker            |
| <b>1 Päckchen</b> Vanillezucker | <b>6 EL</b> Milch              |
| <b>6 EL</b> Sonnenblumenöl      | <b>1</b> Ei                    |
| <b>100 g</b> gemahlene Mandeln  | <b>300 g</b> Mehl              |
| <b>1 Päckchen</b> Backpulver    | <b>etwas</b> Mehl zum Arbeiten |

### Zum Verzieren

|                          |  |
|--------------------------|--|
| <b>150 g</b> 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.