

Rezept

## Quark-Ölteig-Figuren

Ein Rezept von Quark-Ölteig-Figuren, am 09.06.2026

### Zutaten

<b>250 g</b> Magerquark	<b>100 g</b> Zucker
<b>1 Pck.</b> Vanillezucker	<b>6 EL</b> Milch
<b>6 EL</b> Öl (z. B. Oliven- oder Sonnenblumenöl)	<b>1</b> Ei (L)
<b>100 g</b> gemahlene Mandeln	<b>300 g</b> Mehl
<b>1 Pck.</b> Backpulver	Backpapier
Mehl zum Arbeiten	verschiedene Ausstecher (6 cm groß; z. B. Herzen, Autos, Tiere)

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 100 kcal

### Zubereitung

1. Quark, Zucker, Vanillezucker, Milch, Öl und das Ei in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts verrühren. Mandeln, Mehl und Backpulver mischen und unter die Quarkmasse rühren. In Folie wickeln und ca. 30 Min. kalt stellen.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig rundherum leicht bemehlen und zwischen zwei Lagen Backpapier ca. 1 cm dick ausrollen.
3. Aus dem Teig mit Ausstechern verschiedene Figuren ausstechen und auf das Blech legen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 12 Min. backen. Die Figuren vom Blech nehmen und abkühlen lassen.