

Rezept

Vanille-Quark-Halbmonde

Ein Rezept von Vanille-Quark-Halbmonde, am 09.06.2023

Zutaten

220 g Mehl

200 g Magerquark

1 TL gemahlene Vanille

½ TL Backpulver

125 g weiche Butter

60 g Erythrit

Außerdem

Mehl zum Arbeiten

Ausstecher (Kreis, 4 cm)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal, 4 g F, 2 g EW, 6 g KH

Zubereitung

1. Mehl und Backpulver in eine Rührschüssel sieben. Quark, Butter und ½ TL Vanille zugeben und alles mit den Händen zügig zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Std. kühlen.
2. Den Backofen auf 180° (Ober-/ Unterhitze) vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Restliche Vanille (½ TL) und Erythrit mischen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen und Kreise ausstechen. Auf jeden Kreis ½ TL Vanille-Erythrit geben und zu einem Halbmond zusammenklappen. Die Ränder mit den Zinken einer Gabel leicht zusammendrücken, sodass ein Muster entsteht. Die Halbmonde auf das Backblech legen. Teigreste zusammenkneten, erneut ausrollen, ausstechen und zu Halbmonden falten.
3. Die Plätzchen im Ofen (Mitte) in ca. 15 Min zart hellbraun backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.