

Ostergebäck aus Quark-Öl-Teig

Menge	Zutaten	Zubereitung
150 g 6 EL 1 2 EL 1 Pr.	Quark Öl Ei Milch (evtl.!) Salz	in eine Rührschüssel geben und verrühren
75 g 1 Pck.	Zucker Vanillezucker	zugeben und gut verrühren
300 g 1 Pck.	Mehl Backpulver	 vermischen ⇒ die 1. Hälfte unterrühren ⇒ die 2. Hälfte unterkneten ⇒ Gebäck formen und auf das Blech legen
1	Ei	 → trennen ⇒ das Eigelb mit ein paar Tropfen Wasser verrühren ⇒ das Gebäck damit bestreichen
		backen 4 15-25 Min. bei l 200 °C

