

Süsser Quark-Öl-Teig

Grundteig für Blechkuchen und Kleingebäck

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei



Für ein Backblech = 16 Stück

250g Quark, Zimmertemperatur (ggf. laktosefrei)

300g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

80g Zucker

2 Eier

6 EL Öl

1 TL Flohsamenschalenpulver oder 1 gestrichener TL Xanthan

1 Prise Salz

1 P. Backpulver

NUR NACH BEDARF: bis zu 8 EL Milch (ggf. laktosefrei)

1. Quark mit Öl, Salz, Zucker und Eiern glatt rühren.

2. Anschließend das gesiebte Mehl mit Backpulver, gemahlene Flohsamenschalen oder Xanthan zufügen und alles einige Minuten gut durchkneten.

Je nach Beschaffenheit des Teigs bis zu 8 EL Milch zugeben und einkneten. Wenn der Teig zu weich ist, noch etwas Mehl zugeben. Der Teig soll sich schön kneten lassen.

Tipp: Dieser Teig eignet sich sehr gut für Kleingebäck und für Obstkuchen-, Käsekuchen-, und Streuselkuchenböden.