

Gebäck aus Quark – Öl – Teig

Weicher, schmackhafter Quark – Öl – Teig. Je nach Jahreszeit ideal für Sterne, Blüten, Herzen und Häschen!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei



Für den Teig:

250g Quark 20% Fett (ggf. laktosefrei)

6 EL Öl

1 Prise Salz

80g Zucker

2 Eier

1 P. Backpulver

1 TL Xanthan

200g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

100g Tapiokastärke

$\frac{1}{2}$ TL gemahlene Vanille

bis 8 EL Milch (ggf. laktosefrei)

geschmolzene Butter (ggf. laktosefrei) zum Bestreichen

Puderzucker zum Bestäuben

1. Quark mit Öl, Salz, Zucker und Eiern glatt rühren. Anschließend das gesiebte Mehl, Tapiokastärke, Xanthan und Backpulver zufügen und einige Minuten gut durchkneten.

Je nach Beschaffenheit des Teigs bis zu 8 EL Milch zugeben und einkneten. Der Teig soll schön weich, aber knetbar sein. Teig

30 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

2. Den Teig nochmals kurz durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsplatte etwa $\frac{1}{2}$ cm dick ausrollen. Verschiedene Formen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit geschmolzener Butter bestreichen.

3. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 12-15 Minuten backen. Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.





