Weihnachtsgebäck aus Quark-Öl-Teig

Kleine, formschöne Gebäckstücke – ideal zur Weihnachtszeit! Quark-Öl-Teig lässt sich rasch zubereiten und so stehen die schmackhaften Teilchen gleich zum Verzehr bereit!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende

Für etwa zwei Backbleche

Für den Teig:
250g Quark 20% Fett (ggf. laktosefrei)
6 EL Speiseöl (z.B. Sonnenblumenöl)
1 Prise Salz
80g Zucker
2 Eier
200g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis (HIER gibt`s Infos zu Mehlmischungen auf Maisbasis)
100g Kartoffel- oder Tapiokastärke
1 P. Backpulver
1 gestrichener TL Xanthan
½ TL gemahlene Vanille

Milch (ggf. laktosefrei) zum Bepinseln
Zuckerglasur oder Puderzucker zum Bestäuben

1. Quark, Öl, Salz, Zucker und Eier verrühren. Mehl, Stärke, Backpulver, Xanthan und Vanille mischen und unter die

Quarkmasse rühren. Der Teig soll weich, aber dennoch knetbar sein. Bei Bedarf mit etwas Milch regulieren. Den Teig abdecken und 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
2. Den Teig nochmals kurz durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 0,5cm dick ausrollen. Teiglinge ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit Milch bepinseln.
3. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 12-15 Minuten backen. Auskühlen lassen und auf Wunsch mit Glasur überziehen oder mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Die Gebäckstücke schmecken frisch bzw. am Backtag am besten! Werden die Backwaren am nächsten Tag gegessen, die Teilchen für einige Sekunden in die Mikrowelle geben oder im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) einige Minuten aufbacken.

Milchfrei – Tipp: Quark durch 225g Quarkalternative auf Sojabasis tauschen. Milchersatzprodukte sind z.B. im Reformhaus oder Bioladen erhältlich. Milch zum Bepinseln durch einen pflanzlichen Milchersatz, z.B. Mandeldrink, ersetzen.