Quarkölteig

- Menge: 1 Blech
- Dauer:
  - Vorbereitung: 10-20min (ich brauch ne stunde mit pflaumen entkernen)
  - Backofen: ca. 60min

Zutaten

- 200g Quark (Magerquark)
- 100g Zucker
- 1 Ei
- 5-6 El. Oel
- 1 Prise Salz
- 400g Mehl (gesiebt)
- 1 Packung Backpulver

Zubereitung

- Backofen auf `180°C` **Ober- und Unterhitze** vorheizen
- Quark, Eier und Zucker vermengen
- Mehl und Backpulver hinzugeben
- Prise Salz
- Gut verrühren und zum Schluss durchkneten (sollte nicht mehr kleben)
- den fertigen Teig mit einen Nudelholz auf dem Backblech verteilen
- Mit Fruechten (z.B. Pflaumen auslegen)
- Mit Streußel ueberstreuen

Ergebnis



Credits

- Petra Gafert

Revision #8
Created 2018-08-17 19:51:54 UTC by Martin Gafert
Updated 2019-01-12 12:36:07 UTC by Chris