

# GRUNDREZEPT QUARKÖLTEIG

(„SALZIG“)

O/P

1/2 Rez.

	150 g	Magerquark	} alles in eine Schüssel geben und mit den <b>Knethaken</b> des Handrührgeräts vermischen.
	75 ml 75 ml	Öl Milch	
	1/2 TL	Salz	
	300 g 1 P.	Mehl Backpulver	} <b>mischen</b> , auf die Quarkmasse in die Schüssel sieben und etwa <b>1 Minute</b> lang <b>unterkneten</b> .

- **Formen und Backen** nach Rezeptangabe!
- **Verwendungsmöglichkeiten:** Blechkuchen und Kleingebäck (als schneller Hefeteig-Ersatz)