

GRUNDREZEPT QUARKÖLTEIG

(„SALZIG“)

$\frac{1}{2}$ Rez.

	150 g	Magerquark	} alles in eine Schüssel geben und mit den Kneithaken des Handrührgeräts vermischen.
	75 ml 75 ml	Öl Milch	
	$\frac{1}{2}$ TL	Salz	
	300 g 1 P.	Mehl Backpulver	} mischen , auf die Quarkmasse in die Schüssel sieben und etwa 1 Minute lang unterkneten .

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