

Süße Quark-Öl-Teig Plätzchen

Zutaten:

250 g	Magerquark
300 g	Heimatsmühle Weizenmehl Type 550
75 g	Puderezucker
6 EL	Öl (Sonnenblumenöl oder Rapsöl)
1 Päckchen	Backpulver
1 Prise	Salz
1 Päckchen	Vanillezucker

Alle trockenen Zutaten gut vermischen, die restlichen Zutaten zugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 0,5 cm dick ausrollen und Plätzchen ausstechen.

Die Plätzchen mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen. Die Plätzchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und anschließend nach Belieben verzieren.

