

Quark-Öl-Teig

Zutaten süße Variante:

1 Ei
150g Quark
80g Milch
80g Öl
350g Mix B
75g Zucker
3g Salz
1 Päckchen Backpulver

Zutaten herzhafte Variante:

1 Ei
150g Quark
80g Milch
80g Öl
350g Mix B
6g Salz
1 Päckchen Backpulver
Kräuter oder Gewürze nach Wunsch

zum Abstreichen:

1 Eigelb mit 20g Milch gut vermischen

zum Bestreuen:

Hagelzucker, Kräuter, alles was einem gefällt und Backfest ist 😊

Backtemperatur: 180°C Umluft oder 190°C Ober-/Unterhitze
Backzeit hängt vom Gebäck ab was daraus gemacht wird, da ja ein Kuchen anders backt als ein Hefezopf oder ein Teilchen
Backzeit zwischen 20 min bei kleinen Gebäcken und 40 – 50 min bei Großen, wie z.b. Brot oder Zopf aus dem ganzen Teig.

Herstellung:

Alle Zutaten kurz mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Teig verkneten.

Quark-Öl-Teig anschließend nach gewünschtem Gebäck zubereiten und backen.

Der süße Teig eignet sich für schnelle Kuchen oder Gebäcke für Osterhasen und Co.

Der herzhafte Teig eignet sich für schnelle Pizza und Co.

Für eine vegane Variante, alles durch vegane Produkte ersetzen, Ei durch Leinsaat-Ei oder Ei-Ersatz-Produkte ersetzen.

Achtung!!!

Je nach eingesetztem Quark oder der Größe der Eier kann der Teig fester oder weicher sein.

Sollte er fester sein, einfach mit **etwas** Milch dazu geben.

Sollt er weicher sein, einfach **etwas** Mehl dazu geben.

Aber beides bitte nur in geringen Mengen und nur nach und nach!!!

