

## Quarkies

Was macht ein Wochenende mit Kakao noch besser? Na, das passende Gebäck dazu.

Mit unseren fluffigen Quarkies habt ihr die leckeren Teilchen für die kalte Jahreszeit und könnt es euch richtig gemütlich machen.

Viel Spaß beim Nachbacken mit euren Eltern! 😊❄️

### Zutaten:

#### Teil 1:

- 125 g Magerquark
- 45 g Zucker
- ½ Päckchen Vanillezucker (etwa 4 g)
- 1 Ei
- 40 ml Milch
- 80 ml neutrales Pflanzenöl (zum Beispiel Rapsöl)

#### Teil 2:

- 250 g Mehl (405 bei Weizen, 630 bei Dinkel)
- ½ Päckchen Backpulver (etwa 8 g)
- 1 Prise Salz

### Zum Bestreichen und Wälzen:

- 100 g Butter
- 100 g feiner Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Etwas Mehl für die Arbeitsfläche.

### Schritt 1:

Wiegt und misst alle Zutaten aus Teil 1 in der großen Schüssel ab.

Anschließend mischt ihr alles mit einem Schneebesen zusammen, sodass eine glatte Masse entsteht.

### Schritt 2:

Alle Zutaten aus Teil 2 wiegt ihr ebenfalls ab und mischt sie mit einem großen Esslöffel durch.

Gebt sie nun zu den flüssigen Zutaten und knetet sie, bis ein glatter Teig entsteht, der leicht fettig ist.



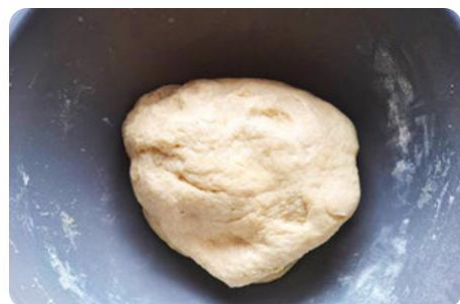
Quarkies auf Kuchengitter; Bild: Internet-ABC

### Das braucht ihr:

- 1 x große Schüssel
- 2 x kleine Schüsseln
- 1 x mikrowellengeeignete Schüssel
- 1 x Esslöffel
- 1 x Nudelholz
- 1 x Kuchengitter
- 1 x Backpinsel zum Bestreichen
- 1 x Waage
- 1 x Schneebesen
- Backpapier
- Ausstechförmchen



Vermischte Zutaten; Bild: Internet-ABC



Teig in einer Schüssel; Bild: Internet-ABC

### Schritt 3:

Heizt den Backofen gemeinsam mit euren Eltern auf 180 °C Ober-Unterhitze vor (160 °C Umluft).

Danach verteilt ihr auf eurer Arbeitsfläche Mehl, damit der Teig beim Ausrollen nicht unten kleben bleibt.

Der Teig sollte auf eine Dicke von etwa 0,5 cm ausgerollt werden.

Nun könnt ihr mit euren Ausstechförmchen nach Wahl Figuren und Formen ausstechen.



Figuren werden aus dem Teig ausgestochen; Bild: Internet-ABC

### Schritt 4:

Die Figuren legt ihr mit etwas Abstand auf ein Blech mit Backpapier, da der Teig beim Backen noch etwas aufgeht.

In der Mikrowelle schmelzt ihr die Butter in einer mikrowellene geeigneten Schüssel. Ansonsten geht das auch in einem kleinen Topf. Fragt hierbei eure Eltern um Hilfe.

Danach werden die ausgestochenen rohen Teigfiguren mithilfe eines Backpinsels mit der Butter bestrichen.



Figur wird mit Butter bestrichen; Bild: Internet-ABC

### Schritt 5:

Das Blech kommt nun für etwa 12 Minuten in den Backofen. Der Teig sollte schön aufgehen.

In dieser Zeit mischt ihr den Feinen Zucker mit dem Vanillezucker.

Das noch warme Gebäck wird nach dem Rausnehmen nochmals mit Butter bestrichen und in dem Zuckergemisch gewälzt. Legt die fertigen Backstücke abschließend auf ein Kuchengitter zum Auskühlen. Viel Spaß beim Naschen!



Geschmolzene Butter mit Zuckermischung; Bild: Internet-ABC



Quarkies auf Kuchengitter; Bild: Internet-ABC