

Weihnachtliche Quarkteig-Ausstecher

Zutaten für 20 Stück:

Quarkteig:

850 g	Dinkelmehl 630 oder Häussler Zopfmehl
130 g	Zucker
130 g	Butter
250 g	Magerquark
100 g	Eier (2 Stück)
40 g	Hefe
8 g	Salz
ca. 200 ml	Milch
Aroma	Vanille oder Zitrone

ca. 1.708 g Gesamtteig

Zum Verzieren:

Rosinen, Sultaninen, Vanillezucker,
Fettglasur und/ oder Kuvertüre



Im Holzbackofen:
Bei 230 °C einschließen
Backzeit: ca. 10 – 15 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 240 °C
Unterhitze: 140 °C
Backzeit: ca. 10 – 15 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:
Bei 210 °C einschließen
Backzeit: ca. 10 – 15 Minuten

Zubereitung:

Quarkteig:

Die Zutaten in der Teigknetmaschine zu einem glatten
Teig kneten.

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	8 – 10 Minuten
2-Gang Maschine:	6 Minuten langsam 2 Minuten schnell
NOVA:	6 Minuten Stufe 2 4 Minuten Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Nach dem Kneten den Teig 20 – 30 Minuten zugedeckt
ruhen lassen. Den Teig mit der Ausrollhilfe 1 cm stark
ausrollen und mit der gewünschten Form ausstechen.

Nach dem Ausstechen auf ein mit Dauerbackfolie beleg-
tes Lochblech legen, mit Ei bestreichen und noch einmal
20 – 30 Minuten ruhen lassen.

Anschließend 10 – 15 Minuten backen.

Verzieren:

Nach dem Backen noch ca. 15 Minuten abkühlen lasen,
mit flüssiger Butter bestreichen und in Vanillezucker
drehen oder teilweise mit Fettglasur oder Kuvertüre
absetzen. Selbstverständlich eignet sich der Teig auch
für Quarkhörnchen, Frucht- oder Quarktaschen.