



Quarkfächer

Description

Zutaten

400 g Quark

250 g Butter

480 g Mehl

1 TL Backpulver

1 Prise Salz

Zimtzucker zum Wälzen

Zubereitung

Quark, Butter (Zimmertemperatur), 1 Prise Salz und Mehl zu einer Teigkugel vermengen.

Die Teigkugel in mehrere kleine Stücke schneiden, zu Kugeln verkneten und jeweils zu einem runden Plätzchen ausrollen. Diese in der Mitte umklappen, und nochmal umklappen, so entsteht ein schöner Fächer.

Die Fächer in Zimtzucker wälzen (wer keinen Zimt mag, kann stattdessen Vanillezucker verwenden) und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 30 Minuten backen (den Backofen nicht aus dem Auge lassen).

default watermark



Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

April 20, 2024

Author

jeanny

default watermark