

Quark – Öl Teig // süß / salzig

Ein Quark Öl Teig ist immer eine wunderbare Alternative zum klassischen Mürbeteig. Dieser Teig ist sehr schnell hergestellt und muss nicht im Kühlschrank wieder einige Zeit aufbewahrt werden um mit der Verarbeitung fortzufahren.

Er eignet sich sowohl für Kuchen als auch für deftige Tartes und Quiche. Diese Zutaten bleiben bei beiden Varianten gleich, lediglich der Zucker wird durch einen halben Tl Salz ersetzt bei dem herzhaften Teig.

Die Menge ist berechnet für eine Springform oder Tarteform von 22 – 24 cm

Für ein großes Kuchenblech oder eine große Springform von 30 cm nehmt bitte die doppelte Menge

Zutaten

125 g Magerquark

4 El Öl

4 El Milch

50 g Zucker // **bei herzhafter Variante 1/2 Tl Salz statt
Zucker**

200 g Mehl

1/2 Backpulver



Zubereitung

- den Quark mit der Milch, Öl und Zucker verrühren
- Mehl und Backpulver zur Quarkmischung geben und mit einem Holzlöffel verrühren
- Teig nochmal ein wenig kneten und eventuell noch ein bisschen Mehl hinzufügen
- Teig auf einem Bogen Backpapier ausrollen und dann in die Form legen
- entsprechend des Rezeptes dann weiter verfahren ?