Vanille Quark Plätzchen ?

Ja, ich glaube diese Rubrik wird hier in meinem Blog noch viel Platz einnehmen ? denn meine Keksdose ist eigentlich immer gefüllt. Ich backe das ganze Jahr Plätzchen oder american Cookies ? also nicht nur zur Adventszeit. Alle meine Plätzchenrezetzpte werde ich aber auch unter dem Schlagwort “ Weihnachtsplätzchen “ verlinkten ?

Meine Keksdose ist deshalb immer gefüllt, weil ich mich damit auch gerne ein wenig austrickse. Denn ich nasche einfach zu gerne nach dem essen ? deshalb greife ich lieber mal zu einem Plätzchen als vielleicht gleich eine Tafel Schokolade zu verdrücken ? und es funktioniert in der Regel auch ziemlich gut bei mir ?

Dieses Rezept ist entstanden, weil ich noch Magerquark über hatte, der verbraucht werden musste. Wer meinen Instagram Account kennt, weiß das ich sehr gerne Apfelquark Bällchen

backe. Dafür hatte ich nun wieder zu wenig Quark übrig ? also habe ich einfach mal ein wenig rum experimentiert. Und das Ergebnis ist einfach wunderbar ?

Es ist ja eigentlich ein Quarkölteig, nur mit Butter statt Öl, um die Konsistenz der Plätzchen zu erhalten. Ich bin jedenfalls begeistert. Deshalb landet das Rezept auch gleich hier auf meinem Blog ?

Die Menge ist recht klein gehalten ,das es ja wie gesagt eine Resteverwertung war. Wenn ihr mehr backen wollt, dann nehmt einfach die doppelte Menge ?

Zutaten ca. 20 Stück

120 g weiche Butter

60 g Zucker

100 g Magerquark

100 g Mehl

1 Päckchen Vanillepudding Pulver

1/2 Vanilleschote

Puderzucker zum bestäuben

Zubereitung

Den Ofen auf 200 °vorheizen – Ober/Unter Hitze

Die weiche Butter mit dem Zucker gut verrühren

Den Quark und die Vanilleschote unterheben

Dann das Mehl und das Puddingpulver ebenfalls rasch dazu mischen

Macht eure Hände ein wenig mit Wasser nass und formt kleine Kügelchen, diese drückt ihr dann auf dem Blech ein wenig platt

Im Ofen auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten backen

Ein wenig abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben

Also probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ?❤