

Igel-Gebäck aus Topfen (Quark) Ölteig

Bereich: Ernährung
Kategorie: Süße Küche

Alter: 1-3, 3-5, 5-6, 6-7,
7-8

Zutaten

Für ca.10 kleine Igel

Topfen (Quark)-Ölteig:

200 g glattes Mehl
2 TL Backpulver
40 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
75 g Topfen (Quark)
50 ml Milch
50 ml Speiseöl



Gestiftelte Mandeln, Rosinen

Zubereitung

1. Topfen (Quark)-Ölteig zubereiten:

- Die trockenen Zutaten der Reihe nach in eine Schüssel geben und vermischen.
- Die flüssigen Zutaten beimengen.
- Mit dem Knetkaken rasch zu einem glatten Teig verkneten.

2. Igel formen:

- Teig in ca 10 Portionen teilen
- Igel formen
- Rosinen als Augen verwenden, Mandelstifte als Stacheln tief in den Teig drücken (damit sie beim Backen nicht herausfallen)

3. Backen:

- Backrohr auf 180° vorheizen
- Igel ca. 20 Minuten backen