

Ölquarkteig Pikant **Rezept von Jörg Hecker**

Zutaten:

- 180 gr Quark
- 50 ml Öl
- 2 Eier
- 80 ml Milch
- Prise Zucker
- 200 gr Mehl (helle Mehlmischung)
- 200 gr Mehl Mix B
- 1,5 Päckchen Backpulver
- 1/2 Teel. Xanthan
- 1 Teel. Flosamenschalen gemahlen Fiberhusk
- Prise Salz, Pfeffer und wer mag Kräuter

Zubereitung

- 1. Mehl mit Flohsamen, Xantahn, Salz, Pfeffer und Backpulver mischen**
- 2. Restliche Zutaten dazu und ca 3–4 Minuten im langsamen oder mittleren Gang laufen lassen.**
- 3. Teig in Schüssel abgedeckt 10 Minuten stehen lassen.**
- 4. Teigstücke formen oder was Ihr daraus machen wollt, wie pikante Schnecken oder Speckstangen und nach belieben verarbeiten. Alles auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und abgedeckt ca 30 Minuten stehen lassen.**
- 5. In vorgeheizten Ofen, 180-190 Grad mit Umluft, ca 25-35 Minuten nach Gebäckgröße backen.**

© Copyright Jörg Hecker

