

SCHNELLE QUARKSTERNE & ZIPFELMÜTZEN

Quark & Co.

Alle Zutaten gut mit dem Rührgerät vermischen. Teig in zwei Hälften teilen und jeweils ausrollen.

Aus der einen Hälfte mit einer großen Ausstechform Sterne ausstechen.

Für die Zipfelmützen aus der anderen Hälfte Dreiecke schneiden, die obere Spitze nach rechts abknicken und den unteren Rand zu einer Krempe umschlagen. Für den „Bommel“ aus dem übrigen Teig kleine Kreise ausstechen und an den Zipfeln andrücken. Krempe und Bommel mit Hagelzucker bestreuen.

Quarksterne und Zipfelmützen im vorgeheizten Ofen bei 170°C 10–12 Minuten backen.

Die Quarksterne nach dem Backen mit flüssiger Butter bestreichen und in braunem Zucker wälzen, der nach Belieben zuvor mit Zimt & Kardamom gewürzt wurde.

QUARKTEIG

500 g Mehl
50 g Magerquark
75 g Zucker
75 g Butter
40 g Schmand
2 Eigelb
150 g Milch
20 g Backpulver
10 g Salz
Mark 1 Vanilleschote
1/4 Zitronenschale abgerieben

DEKORATION

Hagelzucker
Flüssige Butter
Brauner Zucker
nach Belieben:
Zimt & Kardamom