

Weckmänner

Für zwei Weckmänner:

125 g Magerquark

50 ml Milch

30 ml Öl

100 g Zucker

250 g Mehl

1 Vanilleschote

1 Prise Salz

1 Pck. Backpulver



Zum Bestreichen: Ein Eigelb

Zuerst werden Quark, Milch, Öl, Vanillemark, Salz und Zucker verrührt. Dann nach und nach gesiebtes Mehl und Backpulver dazu streuen und alles zu einem festen glatten Teig verkneten. Eventuell noch einmal mit der Hand nachkneten, eine Kugel formen, in Folie einwickeln und den Teig circa eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche ca 0,5 cm dick ausrollen und Weckmänner ausstechen (oder mit einem Messer ausschneiden). Mit Eigelb bestreichen und Augen und Münder mit backfesten Schokotropfen oder Korinthen „zeichnen“.

Ca. 12 – 15 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Unter- und Oberhitze) backen.