

|  |
| --- |
| **Quark-Öl-Teig – Tipps und Tricks**   * eine vielseitige Teigvariante, die für süße oder herzhafte Gerichte verwendet wird * zeichnet sich durch eine weiche und dennoch feste Konsistenz ab * durch den Quark kommt eine Frische in den Teig, während das Öl für die Zartheit sorgt * einfache Zubereitung mit wenig Aufwand: der Teig kann schnell zusammengerührt und verarbeitet werden * beim Ausrollen des Teiges etwas Mehl verwenden, um ein Ankleben zu verhindern * kann nach Belieben mit Gewürzen, Kräutern oder Nüssen abgewandelt werden * kann gut vorbereitet und im Kühlschrank aufbewahrt werden. Dadurch eignet er sich ideal für die schnelle Zubereitung von Gebäcken. |