

Quark-Öl-Teig – Tipps und Tricks

→ eine vielseitige Teigvariante, die für süße oder herzhaftes 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.