

Quark-Ölteig, der Alleskönner für Obstböden

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '6-8', 'yield' : '' });
```

Sowas von vielseitig, für Obstböden und nicht nur das.

Zutaten

- 350 g gesiebttes Mehl
- 100 g Bio - Magerquark oder Schichtkäse
- 4 El Öl
- 2 Eigelbe
- 3 El Zucker
- 1 Teelöffel Backpulver
- Etwas Zitronenabrieb
- 1 Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweisen in folgenden Schritten:

Schritt2

Das Mehl zunächst mit dem Eiern, dem Öl, Salz, Zitronenabrieb und Backpulver vermengen. Den Magerquark oder den Schichtkäse dazu geben, alles nur locker miteinander verkneten .

Schritt3

Vor dem weiteren Verarbeiten ca. ½ Stunde in Klarsichtfolie im Kühlschrank „ausruhen“ lassen.

Schritt4

Erneut aufarbeiten, ausrollen, abbacken.

Rezeptart: Gebäck und trockene Kuchen **Tags:** grundrezept

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/quark-oelteig-der-alleskoenner-fuer-obstboeden/>