

Quarkwölkchen Rezept – mit Schokolade

Ein leckeres Rezept für Quarkwölkchen. Warum sie so heißen, weil sie luftig leicht sind und auch in der Form ein wenig an Wölkchen erinnern. Je nach Lust und Laune lassen sich Quarkwölkchen beliebig belegen mit Beeren, Nüssen, Hagelzucker oder auch Schokoladenlinsen und schmecken einfach himmlisch gut.

Zutaten für 1 Blech Quarkwölkchen:

- 250 g Quark
- 100 g Sonnenblumen- oder Rapsöl
- 100 g Zucker
- 250 g Mehl
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1/2 Päckchen Backpulver



Anleitung:

Zuerst Mehl mit dem Backpulver in einer großen Schüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen. Alles zu einem Teig verarbeiten.

Mit einem Esslöffel werden kleine Teighäufchen aufs Backblech gesetzt, etwas rundlich geformt und angeedrückt.



Zum Schluss werden diese nach euren Wünschen belegt. Ich hatte mich für Schokolinsen entschieden.



Bei 180° werden die Quarkwölkchen ca. 20 – 25 Minuten gebacken.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit wünscht Simson!