

Zutaten:

Quark-Öl-Teig:

420 g Mehl
1 TL Backpulver
1 TL Salz
250 g Magerquark
1 Ei
3 EL Milch
100 g Öl

1 Eigelb
Milch

Füllung:

200 g Frischkäse
250 g Magerquark
Salz, Pfeffer
nach Belieben:
Paprika, Knoblauch,
Kräuter



Zubereitung:

Quark-Öl-Teig:

Die Zutaten für den Teig in den **Schlagkessel** abwiegen und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Einige Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Quarkölteig mit dem **Wellholz** zwischen **Arbeitsunterlage** und **Dauerbackunterlage** dünn ausrollen und mit dem **Tandem-Rädchen** in 2 cm breite Streifen radeln. **Dauerbackunterlage** auf den **Thermostar** legen, Teigstreifen um die Schillerlocken wickeln, mit dem Endstück auf die **Dauerbackunterlage** legen und die Eigelbmilchmischung mit dem **Pinsel** drauf streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 210°C ca. 15 Min. backen

Füllung:

Frischkäse, Quark und Gewürze verrühren und nach Wunsch kräftig abschmecken.

Frischkäsecreme mit dem **Spritzbeutel Profi** und der **Sterntülle 10** in die ausgekühlten Schillerlocken füllen.

Zubereitungszeit: 20min

Backzeit: 15min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 210°C

Umluft: 210°C