

Zutaten:

Quarkölteig:

500 g Mehl
1 1/2 Pck. Weinsteinbackpulver
1 Prise Salz
250 g Quark (20%)

100 g Zucker
100 ml Öl
100 ml Milch
1 Ei
1/2 Pck. Zitronenaroma
1 Pck. Bourbon-Vanillezucker

Zubereitungszeit: 15min

Backzeit: 20min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C

Gas: 200°C

Zubereitung:

Alle Zutaten verrühren.

Dann den Teig zwischen zwei *Dauerbackunterlagen* mit dem *Profi Wellholz* ca. 1 cm dick ausrollen. Dann wird der Teig mit der *Clownform* ausgestochen und auf den mit einer *Dauerbackunterlage* versehenen *Thermo-Star Vario* gesetzt. Vor dem Backen die Teile mit dem *VEMMiNA-Pinsel* mit Milch bepinseln und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen.

Nach dem Auskühlen mit Kuvertüre oder Zuckerschrift Augen, Schnabel und Füße aufspritzen.