

---

## Quarkhäuschen

---

reicht für ca. 14-16 Stück

250g Magerquark  
75g Zucker + einigen zum Wälzen  
1 TL Zitronenschalen, am besten frisch  
3 EL Vanillezucker  
1 großes Ei  
6 EL Öl  
4-5 EL Milch  
300g Mehl  
12g Backpulver  
etwas geschmolzene Butter



---

Ein Sieb mit einem Tuch oder Küchenpapier auslegen und den Quark darin einige Stunden oder über Nacht abtropfen lassen.

Den Quark nun mit Zucker, Vanillezucker, Öl, Milch, Zitronenschalen und dem Ei gut verrühren, sodass sich alles miteinander verbindet. Mehl und Backpulver miteinander vermischen und unter die Quarkmischung kneten. Mit einem Tuch abdecken und für eine halbe Stunde ruhen lassen.

Den Backofen auf 200°C Ober-Unterhitze vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

Den Teig noch einmal etwas durchkneten und dann in kleine gleichgroße Portionen aufteilen. Jede Portion zu einem langen „Würstchen“ rollen und daraus ein Häuschen formen. Dabei ist die Mitte der Hintern vom Häuschen, durch verdrehen der Enden entsteht der Mittelteil und die Enden sind die Ohren. Vielleicht möchtet ihr euren Häuschen noch einen Schwanz verpassen, mein Lieblingmensch hat meine ohne Schwänzchen leider nicht erkannt....

Die Butter schmelzen und die Häuschen mit der Hälfte davon bestreichen. Dann für ca. 12 Minuten backen bis sie leicht Farbe bekommen haben. Etwas auskühlen lassen und mit der restlichen Butter bestreichen. So sofort in Zucker wälzen, bis sie von allen Seiten ein schönes Zuckerfell bekommen haben und am besten noch leicht warm genießen.

---