



Weihnachts CHALLENGE

01. BIS 21. DEZEMBER



Quark Möhrchen

ZUTATEN:

300g Dinkelmehl
120g Magerquark
5 mittelgroße Möhren (ca. 230g)
1 Ei
1 Messerspitze Salz

ZUBEREITUNG:

Die Möhren fein raspeln und gut in einem Leintuch ausdrücken. Dann die Möhrenraspel und alle weiteren Zutaten gut zu einem homogenen Teig verkneten. Aus dem Teig zwei ca. 2cm dicke Rollen formen, diese nochmals der Länge nach mit einem Messer teilen und die so erhaltenen vier Stränge in ca. 1cm breite Stückchen schneiden. Im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad ca. 20 Minuten backen. Den Ofen ausschalten und darin auskühlen lassen.

TIPP:

Der Teig lässt sich auch sehr schön ausrollen, so dass man Kekse ausstechen kann.

