

## **Zutaten für 1 Blech Quarkwölkchen**

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

Hagelzucker  
Beeren, Nüsse oder Schokolinsen

## **Anleitung**

1. Zuerst Mehl mit dem Backpulver in einer großen Schüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen. Alles gut mit einem Teig verarbeiten. Ich habe dafür mit meinem Mixer und einem Knethacken gearbeitet.
2. Mit einem Esslöffel werden kleine Teighäufchen aufs Backblech gesetzt, etwas rundlich geformt und angedrückt. Zum Schluss werden diese nach euren Wünschen belegt und mit Hagelzucker bestreut. Ich hatte mich für Cashewnüsse, Blaubeeren und Schokolinsen entschieden.
3. Bei 180° wurden die Quarkwölkchen ca. 20 – 25 Minuten ausbacken.

Passend zu Ostern: Die Form sollte im rohen Zustand ruhig sehr überspitzt sein, denn die Kekse gehen im Ofen noch hoch verlieren diese Form ein wenig. Schmecken tun sie trotzdem sehr lecker!

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!