

Russische Quarkplätzchen



Einkaufsliste:

190g Quark
130g Butter
150g Mehl
½ TL Backpulver
Prise Salz
1TL Zimt

70g Zucker
1TL Zimt

So wird's gemacht

Quark und weiche Butter cremig rühren, die restlichen Zutaten hinzufügen und zu einem gut knetbaren Teig vermengen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen, in Quadrate schneiden.

Zucker und Zimt mischen und Quadrate darin wälzen. Nun einmal zur Hälfte überklappen, nochmal in dem Zucker wälzen und erneut zur Hälfte überklappen, sodass ein kleines Quadrat entsteht. Nun den Teig an der Verschlusskante zusammendrücken und auf das Blech geben. Ofen auf 170°C Ober/Unterhitze vorheizen und Plätzchen für 10-15 Minuten goldbraun backen.