



Wir am Hörder Neumarkt e.V.

Rezept für Martins Brezel herstellen

Zutaten für 6 Personen:

150 gr. Quark

6 EL Milch

6 El Öl

75 gr Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

1 Ei

300 gr Mehl

1 Pck. Backpulver

Zunächst Quark, Milch, Öl, Zucker, Vanillezucker, Salz und das Ei verrühren. Dann Mehl und Backpulver vermischen, sieben und die Hälfte davon unter den Quark rühren, den Rest des Mehls unterkneten. Den Teig zu Brezeln formen und auf einem gefetteten oder mit Backpapier belegtem Backblech im Ofen backen. E-Herd bei 175-200 Grad backen. Backzeit ca.15 Minuten .