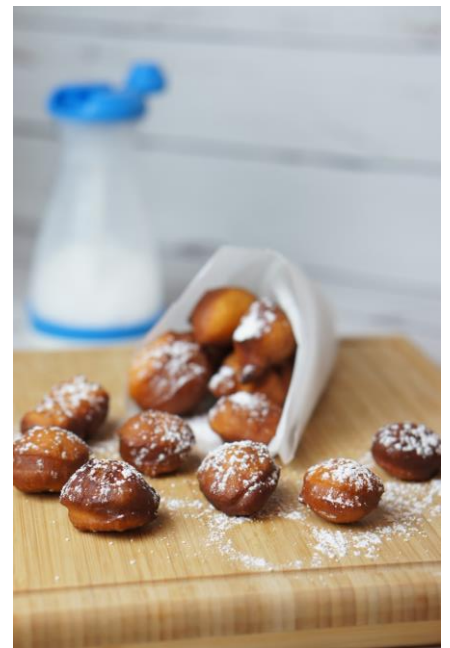


# Quarkkreppe

## Arbeitsmaterialien:

- Großer Topf
- Rührschüssel
- Mixer
- Ausstechformen (z.B. Blume/ Kreis)
- Schaumlöffel

## Für die Kreppe



250 g Quark	mit
6 EL Milch	
9 EL ÖL	sowie
2 Eier	vermischen
1,5 Pck. Backpulver	.
125 g Zucker	
½ Pck Vanillezucker	und
500 g Mehl	Miteinander vermengen und unter die Flüssigen Zutaten heben bis sich ein rollfähiger Teig ergibt. Es kann sein dass Ihr noch ein bisschen Mehl je nach Eigröße hinzugeben müsst.
Den Teig ausrollen und mit den Förmchen ausstechen. Den ausgestochenen Teig in De	
Öl oder Fett	Ausbacken bis sie gold-braun sind.