

Der Quark-Öl Tux



Dependencies

- 250g Quark(10% Fett)
- 8 Esslöffel Milch
- 7 Esslöffel Öl
- 175g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 500g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Ei

make



Abbildung 1: Quark, Milch, Öl, Zucker und Vanillezucker verrühren



Abbildung 2: Backpulver zum Mehl geben...



Abbildung 3: ...und vermengen



Abbildung 4: Die Mischung nach und nach zum Teig geben und - zuerst mit den Knethaken, danach mit den Händen - verkneten



Abbildung 5: Den Teig teilen und einen Teil mit einem Nudelholz auswalzen ($h \approx 1\text{cm}$)

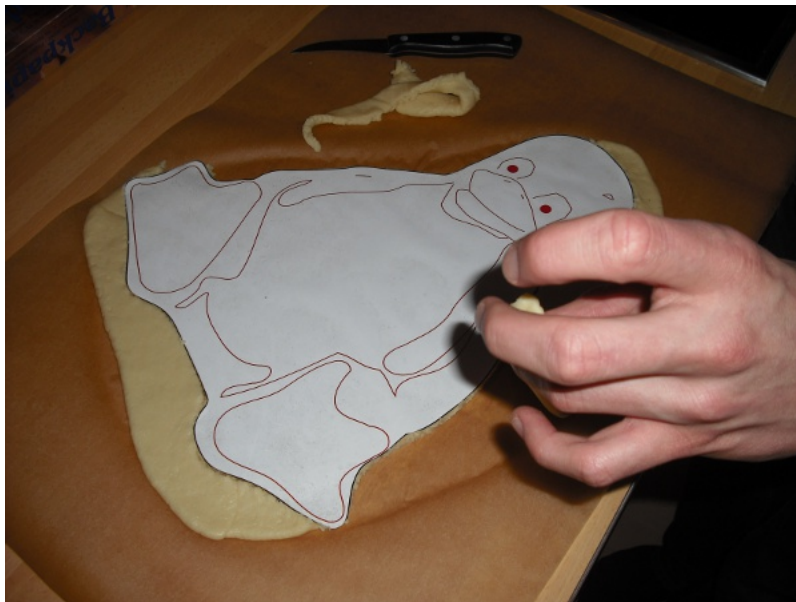


Abbildung 6: Dann den Tux mithilfe der Schablone aus dem Teig schneiden

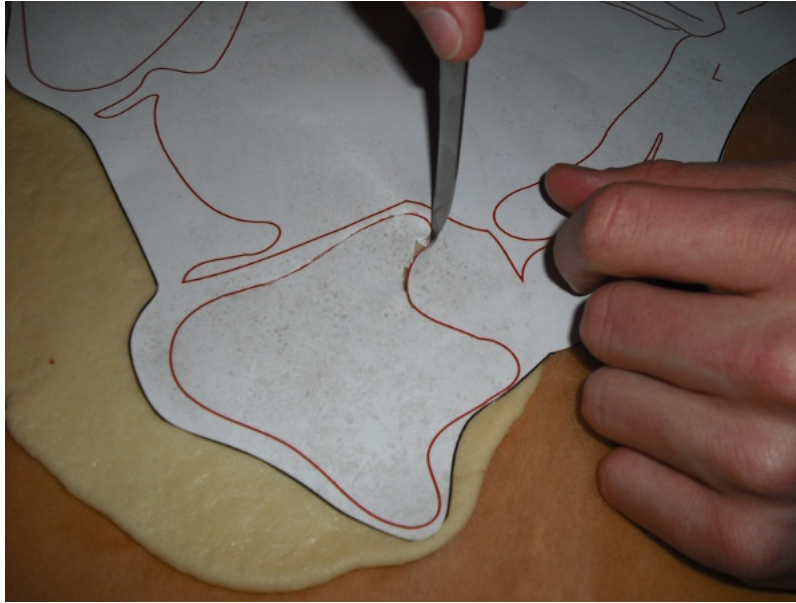


Abbildung 7: Mit den Teigresten und dem zweiten Teigteil die roten Elemente aus der Schablone ausschneiden



Abbildung 8: Die Körperteile werden nun aufgelegt...



Abbildung 9: ...und mit dem Eigelb bestreichen

Kernel backen!



Abbildung 10: Unser Tux bleibt etwa 30 Minuten bei 200° im Backofen



Abbildung 11: Sollte der Tux zu braun werden, kann man ihn mit Alufolie abdecken