

## Quarkplätzchen- oder Kekse

Zutaten	Zubereitung
<p>240g MCT-Margarine 140g Zucker (brauner) 200g Magerquark 200g Mehl 2 Pck. Puddingpulver, Vanille</p> <p>Hagelzucker oder anderer Zuckerdekor</p>	<p>Margarine schaumig rühren, dann den Zucker unterrühren und so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Den Quark unterrühren, dann Mehl mit Puddingpulver mischen und ebenfalls unterrühren.</p> <p>Backofen vorheizen auf 200°C (Umluft 180°C). Backpapier auf 2 Bleche legen. Mit 2 Teelöffeln auf jedes Bleck ca. 25 Teighäufchen setzen (genügend Abstand lassen) und mit einem feuchten Teelöffel etwas flach drücken. Mit Hagelzucker bestreuen. Die Blecke nacheinander 10-15min backen. Die Kekse mit dem Backpapier auf ein Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.</p>
	