

Informationen zur Sendung vom 19.12.2025

Weihnachtsweckchen

Von Ulla Scholz

Zutaten für 14 Stück

400 g Weizenmehl Type 550
2 TL Backpulver
200 g Magerquark
1 Ei
50 ml Pflanzenöl
50 ml Milch
80 g Zucker

Außerdem

1 EL Zitronen- oder Orangenschale
80 g Schokostückchen
1 Päckchen Vanillezucker
50 g Zucker

Zubereitung

Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben. Quark, Ei, Zucker, Pflanzenöl und Milch zugeben und mit einer Prise Salz würzen. Alles auf niedriger Stufe vermischen, dann mit mehr Tempo schnell verrühren. Je nach Art der Verfeinerung den Quarkölteig halbieren und mit Zitronenschale oder Schokostückchen zügig mit den Händen verkneten.

Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Teig – circa zwei Zentimeter dick – ausrollen. Sterne, Engel oder Tannen ausstanzen und die einzelnen Exemplare auf ein Backblech legen. Im vorgeheizten Ofen – bei 180 Grad – circa 20 Minuten backen. Zucker und Vanillezucker auf einen Teller geben und mischen. Wenn die Weckchen fertig sind, werden sie noch warm mit Butter eingepinselt und im vorbereiteten Zucker gewendet.

Anrichten

Da dieses Gebäck frisch am besten schmeckt, sollte man es noch warm oder am selben Tag verzehren. Quarkölteigweckchen machen sich auch gut als weihnachtliche Dekoration. Stern, Engel oder Tanne auf den Frühstücksteller oder auf eine Serviette an jeden Platz legen.

Ullas Küchentipps

Der Einkauf

400 g Weizenmehl zu 0,50 Euro; 2 TL Backpulver zu 0,13 Euro; 200 g Magerquark zu 0,80 Euro; 1 Bio-Ei zu 0,35 Euro; 50 ml Pflanzenöl zu 0,50 Euro; 50 ml Milch zu 0,10 Euro; 150 g Zucker zu 0,15 Euro; 1 Päckchen Vanillezucker zu 0,45 Euro; Zitronen- oder Orangenschale und Schokostückchen zu 0,80 Euro.

Pro Stück circa 0,27 Euro.

Informationen zur Sendung vom 19.12.2025

Weihnachtsweckchen

Von Ulla Scholz

Quarkölteig-Tipps

Mehl und Backpulver vermischen und sieben. Auf die Art verteilt sich das Backpulver gleichmäßig.

Immer Magerquark verwenden und nach Möglichkeit vorher etwas abtropfen lassen.

Ein geschmacksneutrales Pflanzenöl verwenden.

Den Teig nur kurz kneten, da er sonst zu sehr klebt.

Wer keine Eier oder kein Quark ist, kann das Ei weglassen und durch ein vergleichbares Sojaprodukt ersetzen.

Den Ofen immer vorheizen.

Frisches Gebäck aus Quarkölteig, wenn es nicht zeitnah verzehrt wird, besser einfrieren. Dann erneut kurz aufbacken – so schmeckt es wieder frisch.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!