Krampusse

Ergibt
8 Stück

Zubereitungszeit
40 Minuten

Backzeit
20 Minuten

Zutaten
420 g Weizenmehl
100 g Zucker
1 Päckchen Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker
250 g Speisequark
30 ml Milch
(Zimmertemperatur)
30 ml Sonnenblumenöl
1 Ei
Rosinen

Material
Becherset
Rührschüssel
Glas zum Eiaufschlagen
Rührgerät mit Knethaken
Backblech mit Backpapier
Messer
Gabel
Löffel
Schere
Digital Timer/Eieruhr
Topflappen

1

3 blaue Becher Mehl in die Schüssel geben

2

1 Packung Topfen dazugeben

3

1 orangen Becher Milch dazugießen

4

1 orangen Becher Sonnenblumenöl dazugeben

5

1Ei aufschlagen und hinzufügen

6

1 roten Becher Zucker dazugeben

7

Ein Päckchen Vanillezucker einsteuen

8

2 gelbe Löffel Backpulver auf das Mehl streuen

9

Alle Zutaten mit Knethaken 5 Minuten rühren und zu einen festen Teig verarbeiten

10

Backrohr auf 180 °C vorheizen

11

Den Teig in 8 gleich große Stücke teilen

12

Den Teig portionsweise zu Rollen formen

13

Kopf und Hals formen

14

Arme, Beine und Hörner mit Messer einschneiden

15

Backpapier auf das Backblech legen

16

Krampusse auf das belegte Blech legen

Mit Rosinen verzieren und 20 Minuten backen

19

Gutes Gelingen!

Allergene: A,C,G