



„Blauer Salon“ Bürgerhaus Vorwerk-Falkenfeld /Elmar-Limberg-Platz 4/I.OG/23554 Lübeck

kochbuchbibliothek-sh@gmx.de * www.gemeinsamtafeln.com * 0171-9073606 * 

Festes Treffen: Dienstag ab 10.00 Uhr und nach Absprache/Veranstaltung

Entenpfötchen... ein ukrainisches Gebäck (für 6 Personen+/-)

Zutaten

300 Gramm Quark, 250 Gramm Margarine, 1 Ei, ½ Esslöffel Backpulver, 300 Gramm Mehl, 100 Gramm Zucker, einige Tropfen Essig

Zubereitung

- Backpulver in einer kleinen Schale mit einigen Tropfen Essig beträufeln
- Quark, Margarine und Ei in einer Schüssel vermengen
- Nach und nach alle anderen Zutaten dazugeben
- Den Teig verkneten und walnussgroße Kugeln daraus formen
- Kugeln auf einen flachen Untergrund legen und ca. 1,5 Stunden im Gefrierschrank ruhen lassen
- Gefrorene Kugeln rausholen und jede einzelne Kugel formen
- Mit der Handunterseite auf die Kugel drücken, so dass ein flacher Kreis entsteht
- Mit Zucker bestreuen und in der Mitte einmal falten
- Den Halbkreis nun noch einmal mit Zucker bestreuen und in der Mitte 1x falten
- Den Viertelkreis ebenfalls mit Zucker bestreuen, an der abgerundeten Seite 2 kleine Einschnitte machen
- Alle Pfoten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen
- Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 30 Minuten goldfarben ausbacken



Bild Chefkoch.de/pinterest.com