



QUARKTEIG-STERNE

MIT BERNER WÜRSTCHEN

ZUTATEN

2 Packungen (je 250 g) WOLF Berner Würstchen

400 g Mehl

200 g Butter

1 TL Kräuter der Provence

1 TL Salz

250 g Magerquark

1 Eigelb

2 EL Milch

FÜR DEN DIP

3 EL Schmand

1 EL Senf

SO WIRD'S GEMACHT

1. Aus Mehl, Butter, Kräuter, Salz und Quark einen Teig kneten.

2. Teig auf einer bemehlten Fläche etwa 3 mm dick ausrollen und kleine Sternchen ausstechen.

3. Sterne mit Eigelb-Milch-Mischung bepinseln.

4. Berner in Scheiben schneiden. Jeweils ein Stück auf einen Stern legen, leicht flachdrücken und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben.

5. Bei 170 °C etwa 10–12 Minuten backen, bis die Sterne goldgelb sind.

6. Für den Dip Schmand und Senf miteinander verrühren und dazu servieren.

Guten Appetit!

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf wolf-essgenuss.de/blog

Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben