

Whities mit Limettenglasur bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

200 gr Mehl, 4 Teelöffel Backpulver, 100 gr Quark, 1 Esslöffel Milch, 4 Esslöffel Öl, 60 gr brauner Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker, 50 gr Puderzucker, 2 Teelöffel Limettensaft, Limettenzesten zum Garnieren.

Die Vorbereitungen:

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Ein ca. 30 x 20 cm großes Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Zubereitung:

Mehl mit Backpulver mischen. Den Quark mit Milch, Öl und Zucker cremig rühren. Mehlmischung nach und nach unterrühren.

Den Teig auf das Blech streichen und im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen. Noch heiß in 16 Stücke schneiden.

Puderzucker mit Limettensaft glatt rühren, Whities damit bestreichen, mit Limettenzesten garnieren und servieren.