

Kringla (Aus Norwegen)

**400g Mehl
1EL Backpulver**

und
in einer Schüssel vermischen

**70g Butter
250g Vanillezucker
Buttervanille-Armoma
400g Quark
2EL Sojamehl**

zusammen mit
und
mit einem Mixer schaumig schlagen
und
hinzufügen.

Dann Portionsweise das Mehl hinzufügen und den Teig über Nacht im Kühlschrank stehen lassen.

Aus dem Teig Rollen von 30cm Länge rollen und zu einem Brezel oder einer Acht formen. Bei 180°C etwa 10 Minuten backen. Sie dürfen nicht dunkel werden!

***Ergibt: Ca. 15 Stück
Zubereitungszeit: 20-30min.
Backzeit: 10min. bei 180°***