

Zucchini-Quark-Schnitten

300 g bereits matschig gekochter Reis

250 g Magerquark

250 g Zucchini

800 g Vollkornweizenmehl

Den Reis in einer großen Schüssel mit dem Quark mischen. Die Zucchini fein reiben und in die Schüssel geben und alles mit dem Pürierstab auf höchster Stufe sorgfältig pürieren. Nach und nach das Mehl untermischen, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig ausrollen und Kekse ausstechen. Im Ofen bei 200 °C ca. 2 Stunden backen bis sie goldbraun sind. Über Nacht aushärten lassen. Luftdicht aufbewahren und vor Frost schützen. Die Zucchini-Quark-Schnitten halten sich dann ca. 1 Jahr.