

Osternester (8 Stück)

Für den Teig:

200g Magerquark

1 Ei

125 ml Öl

75g Zucker

1 Pä. Vanillezucker

400g Mehl

1 Pä. Backpulver

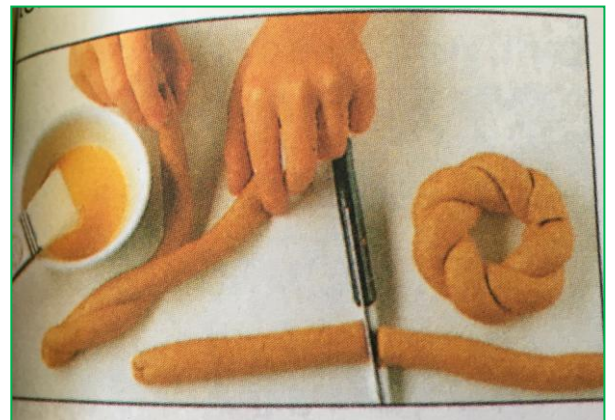


Zum Bestreichen oder Verzieren:

1 Eigelb

Backzeit:

15-20 min. bei 175°C/mittlere Schiene



Zubereitung:

Den Magerquark, die Milch, das Ei, das Öl und den Zucker mit Vanillezucker schaumig rühren. Anschließend das Mehl mit Backpulver mischen und die Hälfte unter den Quark rühren. Mit dem restlichen Mehl zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Aus dem Teig ca. 16 etwa 20cm lange, fingerdicke Rollen formen. Jeweils 2 Rollen spiralförmig zusammendrehen und zum Kreis schließen. Mit Eigelb bestreichen und ab in den Ofen.

Viel Spaß und guten Appetit!