

Ostergebäck

Osternestchen aus Quarkölteig

1. Quarkölteig herstellen:

Zutaten:

150 g	Magerquark
75 g	Zucker
6 EL	Milch
6 EL	Öl
1	Prise Salz
1 Pck.	Backpulver
300 g	Mehl

Für jedes Nest ein rohes Ei
Eigelb zum Bestreichen

Quark, Zucker, Milch, Öl und Salz in eine Schüssel geben und verrühren.
Das Backpulver mit dem Mehl vermischen und nach und nach zu den anderen Zutaten geben. Alles gut zu einem Teig verkneten.



2. Teile den Teig in 10 gleich große Stücke auf. Aus denen formst du etwa 20-25 lange Schnüre, die du wie eine Spirale wickelst.



3. Aus den Spiralen formst du Nester und setzt sie auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech. Verquirle das Ei und bestreiche damit die Nester. In die Mitte kommt ein rohes Ei.



4. Während den Vorbereitungen wird der Backofen vorgeheizt. Umluft auf 180 °.

Schiebe die Osternester in die mittlere Schiene. Nach ca. 20-25 Minuten sind sie hellbraun und fertig.

Nach dem Backen die Nester auf einem Gitter auskühlen lassen und das Ei gegen ein buntes Ei austauschen.



Osterhäschen aus Quarkölteig

1. Quarkölteig herstellen

Zusätzlich: Mandelplättchen
Rosinen

2. Teig auswellen und Formen ausstechen

3. Formen auf ein mit Backpapier ausgelegten Blech legen, mit Ei bestreichen und bei 180 ° Umluft ca. 5-8 Min. backen.

Nach dem Backen zum Abkühlen auf ein Gitter legen.

