

Osterbrot

Zutaten

Für den Teig:

200 g	Magerquark
8 EL	Öl
8 EL	Milch
100 g	Zucker
1	Ei
400 g	Mehl
1 Prise(n)	Salz
1 Pck.	Backpulver

Zum Bestreichen:

- 1 Ei, zum Bestreichen der Brote

Für die Dekoration:

- Rosinen und Mohn nach Geschmack
- n. B. Ei/er

Zubereitung

Alle Teigzutaten der Reihe nach zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Variante 1: Aus jeweils drei Teigsträngen mehrere Zöpfe flechten.

Variante 2: In jeweils einen kleinen runden Teigklumpen ein rohes, von beiden Seiten angestochenes Ei setzen.

Die Nester oder Zöpfe mit dem verquirlten Ei bestreichen und dann je nach Geschmack mit Mohn oder Rosinen (können auch in den Teig) dekorieren.



Im vorgeheizten Backofen bei 200° 20 Minuten backen. Genug Abstand zwischen den Teiglingen lassen.