



Osterkranz

Geflochtener süßer Brotkranz mit Sesam aus einem Öl-Quark-Teig. Der Osterkranz wird am besten frisch mit Marmelade zu Kaffee oder Kakao gegessen.

Zutaten:

6 Eßlöffel Öl
6 Eßlöffel Milch
200g Magerquark
1 Ei
80g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
400g Weizenmehl
1 Päckchen Backpulver

Margarine zum Fetten des Backblechs
Mehl für die Arbeitsfläche

1 Eigelb
1 Eßlöffel Milch
3 Eßlöffel Sesamsamen

Zubereitung

Den Quark mit Milch, Öl, Ei, Zucker und Vanillinzucker mit dem Mixer glattrühren. Mehl und Backpulver mischen. Eine Hälfte des Mehls in den Teig einrühren, anschließend den Rest unterkneten.

Den Teig in 3 Teile aufteilen und etwa 50cm lange Stränge formen. Die Teigstränge zu einem Zopf flechten und als Kranz auf ein gefettetes Backblech legen.

Das Eigelb mit der Milch verrühren und den Osterkranz damit einpinseln. Den feuchten Osterkranz mit Sesam bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) für 20 Minuten goldgelb backen.