

Osternester aus Quark - Öl - Teig



Menge	Zutaten	Zubereitung
200 g	Magerquark	<p>→ alle Zutaten mit den Schneebesen des Handrührgerätes zusammenrühren</p> <p>→ Mehl und Backpulver vermischen, zuerst mit den Schnee-besen, dann mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig rühren, bzw. kneten</p> <p>Osternester formen: Teig in 6 Portionen teilen, 40 cm lange Rollen formen und Spiralen drehen, Kreis legen und durch eine Schlinge schließen</p> <p>Backen:</p> <ul style="list-style-type: none"> → Ober-/Unterhitze → 180 Grad → ca. 15 - 20 Minuten
120 ml	Milch	
120 ml	Öl	
1	Ei	
1 Prise	Salz	
100 g	Zucker	
400 g	Vollkornmehl	
1 Pck.	Backpulver	

