

## Osterbrot backen

Es ist Frühling und Ostern steht vor der Tür.

Backen Sie doch mal ein leckeres Osterbrot, welches Sie aus nur wenigen Zutaten, in kurzer Zeit zubereiten können. Gelingung Garantie auch ohne Hefe!

### Zutaten:

1 Ei  
200 g Magerquark  
8 EL Öl  
8 EL Milch

400g Mehl  
70 - 90g Süße nach Wahl  
1 P Backpulver  
1 Pr. Salz

1 Ei zum bestreichen  
Rosinen/ Mandeln nach Belieben

### Zubereitung:

1. Erst alle feuchten Zutaten miteinander vermengen, dann die restlichen trockenen Zutaten unterheben (Knethaken)
2. Teig aus der Schüssel nehmen und mit den Händen gut durchkneten. Anschließend den Teig in 3 gleich große Stücke teilen. Jedes Stück zu einer langen Rolle/Schlange ausrollen.
3. Alle drei Rollen auf das Backblech legen und zu einem Zopf flechten. Mit einem verquirltem Ei bestreichen, anschließend nach belieben mit Rosinen oder Mandeln dekorieren.
4. Den Zopf nun im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad für 20 - 30 Minuten backen.

