

OSTERBROT MIT QUARK

10 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



60 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 1 Brot

- 200 g Magerquark
- 8 EL Sonnenblumenöl
- 8 EL Milch
- 80 g Zucker
- 1 Ei
- 400 g Weizenmehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100 g Rosinen



Zum Bestreichen

- 1 Ei

Zubereitung:

1. Verrühre den Quark mit dem Öl, der Milch, dem Zucker, der Prise Salz und dem Ei. Mische das Mehl mit dem Backpulver und knete unter die Quarkmasse bis ein geschmeidiger Quark-Öl-Teig entsteht. (Thermomix: 3 Minuten / Knetstufe)
2. Knete die Rosinen in den Teig. Forme ein Brot. Belege ein Blech mit Backpapier und gib das Osterbrot darauf. Verquirle ein Ei und pinsele das Gebäck damit ein.
3. Schneide es kreuzförmig ein und bestreue es nach Belieben mit Mandeln oder Hagelzucker. Backe das Osterbrot im unteren Drittel deines Backofens ca. 50 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze.



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöbere in unserem Shop.

