

pb
die beste Küche

Gefüllter Quark Osterkranz

Nach einer erfolgreichen Eiersuche mit der ganzen Familie, genießen Sie am einem festlich geschmückten Tisch auf Ihrer Terrasse von Möbelerlebnis Bommersbach, den gefüllten Quark-Osterkranz. Ein wunderbares Rezept für die ganze Familie.



Gefüllter Quark-Osterkranz

Zutaten

- 250 g Magerquark
- 100 ml Milch
- 8 EL Öl
- 100 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 500 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 200 g rotes Johannisbeergelee
- 100 g Rosinen
- 100 g gehackte Mandeln



Ein Gaumenschmaus gerollt

Den Quark abtropfen lassen. Mit 6 EL Milch, dem Öl, 75 g Zucker und dem Ei in einer Schüssel kurz durchrühren.

Mehl und Backpulver vermischen und unter die Quarkmasse rühren, dann auf der Arbeitsfläche rasch zu einem Teig verkneten.

Den Ofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von ca. 40 x 50cm ausrollen. Dieses in der Mitte längs halbieren. Mit dem Gelee bestreichen, mit Rosinen und Mandel bestreuen.

Jede Hälfte zur Mitte hin fest aufrollen. Die Stränge umeinander schlingen und auf dem Blech zu einem Kranz legen, die Enden aneinanderdrücken.

Eigelb und übrige Milch verquirlen, den Kranz damit bestreichen und mit dem restlichen Zucker bestreuen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 40 Min. backen.