

# Süßes Ostergebäck

(Quarkölteig)

## Zutaten:

150 g Magerquark  
100 ml Milch  
100 ml Speiseöl  
75 g Zucker  
1 P. Vanillinzucker  
1 Pr. Salz  
300 g Mehl  
1 P. Backpulver

## nach Belieben:

1 Fläschchen Backaroma Butter-Vanille  
75 g Rosinen

## zum Bestreichen:

1 Eigelb+ 2 EL Sahne

## Geräte:

Handrührgerät mit Knethaken  
Rührschüssel  
Messbecher  
Waage  
3 kleine Schüsseln  
1 Backblech mit Backpapier  
Backpinsel  
Löffel

## Arbeitsschritte:

1. Stelle alle Zutaten und Geräte bereit.
2. Gib Quark, Milch, Öl, Zucker, Vanillinzucker und Salz (und das Butter-Vanille-Aroma wenn du willst, dass der Teig einen besonderen Geschmack bekommt) in eine Rührschüssel und vermische alles mit dem Handrührgerät.
3. Mische Mehl und Backpulver, gib das Gemisch portionsweise zum Teig, knete es unter.
4. Nun gibt es mehrere Varianten, wie du weiter machen kannst.

### **Variante 1:**

Gib Mehl auf die Arbeitsplatte, rolle den Teig aus und steche Formen aus.



### **Variante 2:**

Knete 75g Rosinen mit dem Handrührgerät unter den Teig. Gib Mehl auf die Arbeitsplatte und den ganzen Teig darauf. Forme den Teig zu einer großen Rolle und schneide ihn dann in 12 Stücke. Forme nun jedes Stück zu einer 20 cm langen Rolle und knote den Teig, setze die Knoten mit Abstand auf das Blech.



### Variante 3:

Gib Mehl auf die Arbeitsplatte und den Teig darauf. Forme den Teig zu einer großen Rolle und schneide ihn dann in 12 Stücke. Forme nun jedes Stück zu einer 20cm langen Rolle. Schlinge je 2 Rollen umeinander und lege diese auf dem Backblech zu Kränzchen. Schneide von einer leeren Küchenrolle 6 Kreise, die 3cm hoch sind. Packe die Kreise mit Alufolie ein und fette diese außen. Setze je einen Kreis in ein Kränzchen. Darauf wird nach dem Backen ein buntes gekochtes Ei gesetzt.



### Variante 4:

Forme Hasen aus dem Teig. Pro Hase brauchst du: ein großes Oval als Körper, ein kleineres Oval als Kopf und 2 kleine Ovale als Ohren, die du an einem Ende spitz ausziehst, sowie eine kleine Kugel als Schwanz. Lege die Teile einfach auf dem Blech aneinander. Sie backen dann zusammen.



### Variante 5:

Forme Oster-Enten. Pro Ente brauchst du 1 großen Kreis als Körper, 1 Oval als Kopf und ein kleineres Oval als Schnabel. Nach dem Backen werden die Augen mit Zuckerguss und Rosinen geformt.



## 5. Für alle Varianten gilt:

Bestreiche die geformten Teile mit Eigelb, damit sie hinterher schön glänzen.

**Backzeit:** im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze 15-20 Minuten