© Jenny Böhme

Osterbrot mit Quark

Zutaten für ein 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

Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 50 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 60 Minuten

Osterbrot backen - so gehts:

1. Verrühre zunächst den Quark mit dem Öl, der Milch, dem Zucker, der Prise Salz und dem Ei. Mische separat das Mehl mit dem Backpulver und füge es zur Quarkmasse. Knete alles gründlich durch, so dass ein geschmeidiger Quark-Öl.Teig entsteht.

2. Gib nun die Rosinen dazu und knete sie unter den Teig. Du kannst aber auch das Osterbrot ohne Rosinen backen.

Teigzubereitung mit dem Thermomix

Mit dem Thermomix ist der Teig für das Osterbrot mit Quark blitzschnell zubereitet: Gib einfach alle Zutaten zusammen in den Mixtopf und lass ihn deinen Teig dann 3 Minuten lang auf Knetstufe kneten. Fertig.

3. Forme den Teig nun zu einem Brot. Belege ein Blech mit Backpapier und gib das Osterbrot darauf.

4. Verquirle ein Ei und pinsele das Gebäck damit ein. Schneide es kreuzförmig ein. Bestreue das Osterbrot nach Belieben mit Mandeln oder Hagelzucker.

5. Heize den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vor. Backe das Osterbrot im unteren Drittel deines Backofens für circa 50 Minuten.

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