Osterbrot mit Quark: So wird es besonders saftig!

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

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

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.

3. Forme den Teig zu einem Brot. Belege ein Blech mit Backpapier und gib das Osterbrot darauf. Verquirle ein Ei und pinsele das Gebäck damit ein.

4. 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.

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