

„Osternester“ nach einem Rezept meiner Oma

Zutaten:

200g abgetropften Quark (ein paar Stunden vorher in ein Sieb geben und abtropfen lassen)

400g Mehl (ich verwende hier Dinkelmehl, es geht aber auch mit Weizen)

1 Pck. Backpulver

1 Prise Salz

5 EL Öl (zum Backen/Braten geeignet)

100 g Zucker (ich persönlich verwende nur die Hälfte)

1 Ei

4 EL Milch

1 Pck. Vanillezucker

1 TL feingeriebene Zitronenschale

Zusätzlich:

Ein bisschen Mehl zum Verarbeiten, aber nicht zu viel, sonst wird der Teig zu trocken.

Milch zum Bepinseln, Mandelblättchen, gehackte Mandeln, Hagelzucker zum Bestreuen (was ihr da habt und mögt)

Eierbecher oder Espressotassen und Alufolie zum mitbacken.

Alle Zutaten in eine Rührschüssel und entweder mit der Küchenmaschine, einem Handrührgerät oder Muskelkraft 1-2 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Aus der Menge mache ich zwei Osternester. Den Teig halbieren und aus jeder Hälfte 3-4 Stränge formen. An einer Ecke zusammendrücken und zu einem Zopf flechten. Bei 4 Strängen von einer Seite über 2 Stränge gehen, von der anderen Seite nur über einen Strang einschlagen (versteht das jemand?), sonst liegt ein Strang immer unten und wird nicht mitgeflochten. Wenn ihr fertig seid, den Zopf vorsichtig um den Eierbecher biegen. Mit Milch bepinseln und mit Mandelblättchen, Hagelzucker o.a. bestreuen.

Bei 160° C mittlere Einschubhöhe ca. 20-30 Minuten backen. Stäbchenprobe machen und ggfs. mit Alufolie abdecken, zu dunkel sollten sie nicht werden. Abkühlen lassen, vorsichtig die Eierbecher herauslösen und ein gefärbtes Osterei in die Mulde setzen.

Lasst es euch schmecken und frohe Ostern wünscht euch Caroline