

## Osterzopf aus Quark-Öl-Teig



Zutaten	Zubereitung
125g Quark 50ml Milch 50ml Öl 1 Ei 50g Zucker ½ gestr.TL Salz 250g Weizenmehl 1 P. Backpulver	Alles <b>der Reihe nach</b> in eine große Rührschüssel geben und entweder mit einem festem Teigschaber oder den Knethaken des Handrührgerätes gut verkneten. Der fertige Teig darf nicht mehr kleben, sollte jedoch auch nicht zu mehlig sein.
Backblech mit Backpapier Backunterlage Messer Mehl für die Hände und zum Rollen	Den Teig dann in 3 gleichmäßig große Teile teilen, 3 lange Rollen daraus herstellen und einen Zopf flechten; Den Zopf auf ein Backblech legen.
1 Eigelb 1 EL Milch	Beide Zutaten im Schüttelbecher miteinander verrühren und mit einem Pinsel auf den Zopf streichen.
Etwas Hagelzucker Einige Mandelblättchen	Über die Eiermilch streuen, dann den Zopf bei 180°C Ober-Unterhitze oder 160°C Heißluft 15 bis 20 Min backen.

### Veränderung:

Wer es mag, kann unter den Teig 50 – 100g Rosinen kneten.