

KUCHEN UND DESSERT

Osterbrot mit Quark

... saftig und locker



Backofen vorheizen! Backtemperatur 175° C Ober/Unterhitze

Rezept für ein Osterbrot mit Quark

Alle Zutaten zimmerwarm

- 150 ml Milch
- 125 g Magerquark
- 100 g Butter
- 500 g Mehl Type 405
- 1 Würfel Frischhefe
- 50 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Abrieb von 1 Bio-Zitrone
- 1 Ei
- 100 g Mandelstifte
- 100 g Rosinen dunkle und helle gemischt

zum Bestreichen:

- 1 EL Milch
- 1 Eigelb

1. Die Butter und die Milch in einem kleinen Topf erwärmen
2. Das Mehl in eine Backschüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken
3. Die Hefe in die Mulde bröseln und die lauwarme Milch-Buttermischung in die Mulde gießen und den Quark darauf geben
4. Zucker, Vanillezucker, Zitronenabrieb und das Ei ebenfalls in die Schüssel geben
5. Alle Zutaten nun mit dem Handmixer oder der Küchenmaschine auf mittlerer Stufe zu einem glatten, samtigen Teig kneten
6. Jetzt die Mandelstifte und die Rosinen kurz auf niedriger Stufe unterkneten
7. Den Teig aus der Schüssel heben und mit den Händen nochmals kurz durchkneten, zu einer Kugel formen und zurück in die Schüssel legen. Mit einem sauberen Küchentuch abdecken und an einer warmen Stelle 1 Stunde gehen lassen
8. Den Teig nochmals mit den Händen durchkneten und zu einem runden Laib formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Wieder mit einem Küchentuch abdecken und nochmals 1 Stunde gehen lassen
9. In der Zwischenzeit den Backofen vorheizen
10. Das Eigelb mit der Milch verquirlen und mit einem Backpinsel nun den Teigling damit bestreichen
11. Das Osterbrot in den vorgeheizten Backofen schieben und ca. 40 Min. backen
12. Sollte das Brot zu dunkel werden, mit Alufolie abdecken

♥ Viel Spaß beim Backen ♥