

# Gefüllter Quark-Osterkranz



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 250 g Magerquark</li><li>• 100 ml Milch</li><li>• 8 EL Öl</li><li>• 100 g Zucker</li><li>• 1 Ei</li><li>• 1 Eigelb</li><li>• 500 g Mehl (+ Mehl zum Ausrollen)</li><li>• 1 Päckchen Backpulver</li><li>• 200 g rotes Johannisbeergelee</li><li>• 100 g Rosinen</li><li>• 100 g gehackte Mandeln</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Den Quark abtropfen lassen. Mit 6 EL Milch, dem Öl, 75 g Zucker und dem Ei in einer Schüssel kurz durchrühren.</li><li>2. Mehl und Backpulver vermischen und unter Quarkmasse rühren, dann auf einer Arbeitsfläche zu einem Teig verkneten.</li><li>3. Ofen auf 200° C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von ca. 40 x 50 cm ausrollen. Dieses in der Mitte längs teilen. Mit Gelee bestreichen und mit Rosinen und Mandeln bestreuen.</li><li>4. Jede Hälfte zur Mitte hin fest aufrollen. Stränge umeinander schlingen und auf dem Blech zu einem Kranz legen, die Enden zusammendrücken.</li><li>5. Eigelb und übrige Milch miteinander verquirlen. Den Kranz damit bestreichen und mit restlichem Zucker bestreuen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180° C) 40 Minuten backen.</li></ol>