



SÜSSES BROT MIT QUARK

Zutaten

Für den Teig

250 g Quark

120 g Zucker

9 EL Öl (Rapsöl oder ähnliches)

7 EL Milch

2 Ei

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz





450 g Mehl + etwas Mehl zum ausrollen

1 Päckchen und 2 gestrichene Teelöffel Backpulver

2 Eigelb zum Bestreichen

Hagelzucker

Zubereitung

-  Den Quark nach und nach mit der Milch, dem Öl, Ei, Zucker und Salz gut verrühren.
-  Anschließend das Mehl und das Backpulver dazugeben und verrühren, sodass ein glatter Teig entsteht. Gegebenenfalls noch etwas Mehl dazugeben.
-  Den Backofen zwischenzeitlich auf 170°-180° aufheizen.
-  Nun wird der Teig in drei Portionen geteilt. Aus jeder Portion eine an den Enden zugespitzte Rolle formen.



Die Enden der Rollen aufeinanderlegen.



Aus den drei Strängen einen Zopf flechten.



Zum Schluss wird der Zopf mit Eigelb bestrichen und mit Hagelzucker bestreut.



Das Brot ca. 35-40 Minuten backen.



Viel Spaß und guten Appetit!

Euer OHA! - Team