

# Hochburger Osternestchen



Zutaten für den Quark-Öl-Teig für 6 Nestchen:

- 150 g mageren Speisequark
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 8 Esslöffel Sonnenblumenöl
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 200 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver

Zum Bestreichen: ein Eigelb, einen Esslöffel Milch

1. Den Quark mit dem Öl, Zucker, Vanillezucker und Salz gut verrühren, Mehl und Backpulver zugeben und alles gut durchkneten.
2. Eine Rolle formen und in etwa 12 gleich große Teile schneiden.
3. Aus dem Teig fingerdicke, etwa 20 cm lange Rollen formen. Je zwei Rollen umeinander schlingen, zu einem Kranz schließen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
4. Eigelb mit der Milch verrühren und die Nestchen damit bestreichen.
5. Bei 200 Grad etwa 15 Minuten backen. Sobald die Nestchen ausgekühlt sind, kannst du in jedes Nest ein Ei legen.

