



OSTERZOPF OHNE HEFE

Zutaten

- 200 g Mandelmehl
- 125 g Quark (Kuh)
- 80 ml Milch (Kuh)
- 20 g Butter
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 20 ml Sahne
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 1 Teelöffel Weinsteinbackpulver
- 1 Esslöffel Zitronenabrieb
- 1 Teelöffel Vanillepulver
- Salz



Zubereitung

Zu Beginn den Backofen vorheizen. Dann wird das Mandelmehl mit dem Weinsteinbackpulver verrührt. Danach die Milch in einem Topf leicht erwärmen und die Butter darin zerlassen. Anschließend beides vermengen und ein Ei, den Quark, etwas Olivenöl, einen Teelöffel Vanillepulver, eine Prise Salz und etwas Zitronenabrieb dazu geben und alles zu einem glatten Teig verkneten.

Den fertigen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Kugel formen und diese in drei gleich große Stücke teilen. Daraus wird anschließend jeweils ein langer Strang geformt.

Die drei Stränge auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und zu einem Zopf flechten. Anschließend in einer Schüssel das Eigelb mit etwas Sahne verquirlen und den Teigzopf damit einstreichen.

Der Zopf kommt dann für etwa 30 Minuten bei 160 Grad Heißluft in den Ofen. Wenn das goldgelbe Gebäck fertig ist, muss es noch für kurze Zeit erkalten. Zum Servieren kann es je nach Belieben, zum Beispiel mit Mandelplättchen, garniert werden.

Rezeptvariation

Der Osterzopf kann auf unterschiedlichste Weise verfeinert werden. Wenn Sie es gerne etwas süßer mögen, geben Sie zum Teig etwas Honig oder ein paar Apfelstücke hinzu.

gesund + aktiv informiert

Der Osterzopf ohne Hefe ist eine wunderbare Frühstücksalternative und bringt Abwechslung auf den Teller.

