

Bunte Osterkränzchen

Süßes Kleingebäck mit bunten Eiern zu Ostern

etwa 6 Stück



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Quark-Öl-Teig:

300 g Weizenmehl

3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

80 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Orangenschale

125 g Speisequark (Magerstufe)

1 Eiweiß (Größe M)

80 ml Milch

80 ml Speiseöl, z. B.

Sonnenblumenöl

Außerdem:

1 Eigelb (Größe M)

1 EL Milch

100 g Dr. Oetker gehobelte

Mandeln oder Hagelzucker oder

gehackte Pistazienkerne

6 Eier (Größe M)

Ostereierfarbe

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Quark-Öl-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe kurz zu einem glatten Teig verarbeiten (Nicht zu lange kneten, der Teig klebt sonst!).

- 3 Den Teig zu einer Rolle formen und in 6 gleich große Stücke teilen. Jedes Teigstück dritteln und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu 3 Rollen (jede Rolle etwa 30 cm) formen und nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen. Die oberen Teigenden etwas zusammendrücken und einen Zopf flechten. Die unteren Teigenden gut zusammendrücken und auf dem Backblech zu einem Kränzchen formen. Übrige Teigstücke ebenso flechten und zu Kränzchen formen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Eigelb mit Milch verquirlen, die Kränzchen damit bestreichen und beliebig mit Mandeln, Hagelzucker oder Pistazien bestreuen und in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 20 Minuten

- 5 Die Kränzchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Die Eier mit den Ostereierfarben beliebig nach Packungsanleitung färben und vor dem Servieren in die Kränzchen setzen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können aus dem Teig auch einen großen Kranz backen. Hierzu den Teig in 3 gleich große Stücke teilen. Jedes Stück zu einer Rolle (etwa 60 cm) formen, nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen und zu einem Zopf flechten. Diesen auf das Backblech geben und zu einem Kranz formen. Kranz mit Eigelb-Milch bestreichen, nach Wunsch bestreuen und bei gleicher Temperatur etwa 30 Min. backen.
- Ohne Eier können Sie die Kränze gut einfrieren.

