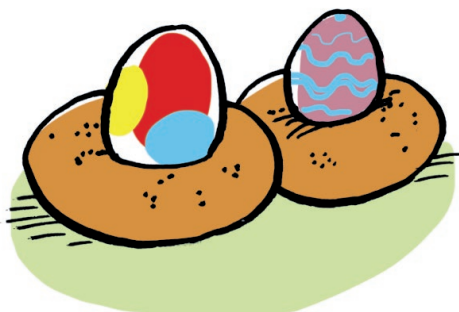
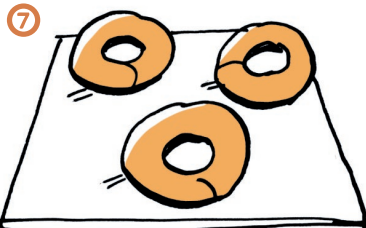
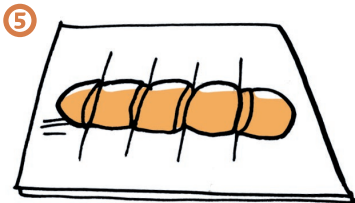


Ei, Ei, Ei, ein ...

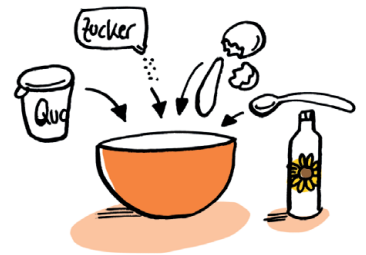
Osterkränzchen

Zutaten:

- 125 g Magerquark
- 6 EL Sonnenblumenöl
- 80 g Zucker
- 1 Ei
- 200 – 250 g Mehl
- ½ Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz
- ca. 5 gekochte, bunte Ostereier



1 Verrühre für den Teig Quark, Öl, Zucker und das Ei gut mit einem Schneebesen in einer Rührschüssel.



2 Siebe 200 g Mehl und das Backpulver in die Rührschüssel und füge eine Prise Salz hinzu.

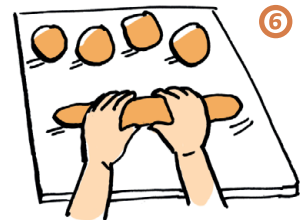
3 Verrühre alles mit einem Löffel.

4 Verknete nun die Teigmasse leicht mit den Händen. Wenn nötig, kannst du noch ein bisschen Mehl hinzugeben, sodass ein mittelfester Teig entsteht.



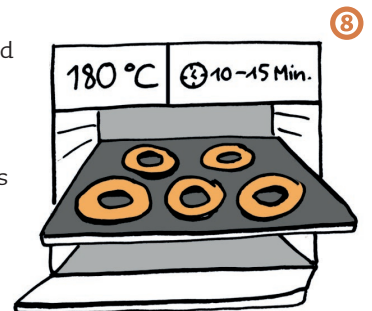
5 Trenne Teigkugeln von 5 cm Durchmesser vom Teig ab.

6 Forme die Kugeln zu Rollen.



7 Bilde Kränzchen aus den Rollen.

8 Backe die Kränzchen im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 10 bis 15 Minuten goldbraun.



9 Lege in die fertigen und ausgekühlten Kränzchen jeweils ein buntes, gekochtes Osterei.