

Liebe Eltern,

wir wünschen Ihnen und Ihren Familien

Frohe Ostern

und bleiben Sie vor allem gesund, sodass wir uns bald wiedersehen können.

Euer Haselmäuseteam

Diesen Zopf können Sie zu Ostern mit Ihren Kindern gemeinsam backen.

Osterkränzchen / - zöpfchen



Zutaten für den Quark-Öl-Teig:

125g	Magerquark
6 EL	Sonnenblumenöl
1	Ei
$\frac{1}{2}$ Päckchen	Backpulver
80g	Zucker
1 Prise	Salz
200 - 250g	Mehl

Zubereitung:



Quark, Öl, Zucker und ein Ei in einer Rührschüssel mit dem Schneebesen gut verrühren.

Mehl und Backpulver fein gesiebt zugeben und mit einem Löffel einrühren. Zum Schluss die Teigmasse leicht mit der Hand verkneten. Wenn nötig, noch Mehl zugeben, so dass ein mittelfester Teig entsteht.

Teigkugeln von 3 - 5 cm Durchmesser (entspricht ca. 30 - 50g) zu Strängen rollen und zu Kränzchen oder Zöpfchen formen.

Im vorgeheizten Backofen bei mittlerer Hitze 10 - 15 Minuten goldbraun backen. In das fertige Kränzchen kann man ein farbiges, gekochtes Osterei legen.

Viel Spaß beim Backen

