

OSTERNESTER FÜR KINDER



Zutaten

- Für das Backblech: Backpapier
- Für den Quark-Öl-Teig:
 - o 300 g Weizenmehl
 - o 3 gestrichener TL Dr. Oetker Original Backin
 - o 125 g Speisequark (Magerstufe)
 - o 1 Eiweiß (Größe M)
 - o 50 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl (4 EL)
 - o 50 ml Milch (4 EL)
 - o 75 g Zucker
 - o 1 Packung Dr. Oetker Vanillin-Zucker
 - o 1 Pr. Salz
- Zum Bestreichen: ein Eigelb (Größe M), etwas 2 EL Milch
- Zum Verzieren: Dr. Oetker Dekor-Konfetti

Zubereitung

1. Vorbereiten: Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Belege das Backblech mit Backpapier. Heize den Backofen vor. (Ober-/Unterhitze etwa 180 °C/Heißluft etwa 160 °C)
2. Mische Mehl mit Backin in einer Rührschüssel. Füge die übrigen Zutaten hinzu und verarbeite alles mit einem Mixer (Knethaken) erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe kurz zu einem glatten Teig (nicht zu lange kneten, sonst klebt der Teig).
3. Forme auf leicht bemehlter Arbeitsfläche eine Teigrolle und halbiere diese. Jede Rolle teilst du in 6 gleich große Stücke. Forme die Stücke zu kleinen Rollen von etwa 20 cm. Drücke diese etwas flach und lege die Teigrollen auf dem Backblech zu einem Kreis.
4. Verrühre das Eigelb mit der Milch, bestreiche die Kränze damit und bestreue sie mit etwas Dekor-Konfetti. Schiebe das Backblech in den Backofen.
5. Ziehe die Osterkränze auf dem Backpapier auf einen Kuchenrost und lass sie erkalten.

Einschub: unteres Drittel, Backzeit: etwa 20 Minuten

Idee/Bild/Text entnommen von:

<https://www.oetker.de/rezepte/r/osternester-fuer-kinder>