

Quark-Öl-Topf



1. Alle Zutaten (bis auf Rosinen, Eigelb und Mandelblättchen/Hagelzucker) in den Mixtopf geben und in 2 Min/Knetstufe zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
2. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsplatte geben und die Rosinen per Hand einkneten. Bei Bedarf noch Mehl dazugeben (der Teig ist recht klebrig).
3. Den Teig in drei Teile teilen und in lange Zöpfe ausrollen. Zu einem Zopf flechten und die Enden verbinden.
4. Den Zopf in den bemehlten Ofenmeister legen.
5. Den Zopf mit Eigelb bestreichen und mit Mandelblättchen oder Hagelzucker bestreuen.
6. Den Topf in den kalten Backofen stellen und den Backofen auf 180° C Ober- und Unterhitze stellen. 30 Minuten backen.
7. Den Deckel entfernen und weitere 15-20 Minuten weiterbacken: So erhält der Zopf seine Bräune.
8. Den Zopf aus dem Ofenmeister nehmen und auf einem Rost auskühlen lassen.

Zutaten:

- 300 g Mehl Type 550
- 150 g Magerquark
- 1 Ei
- 8 EL Öl
- 4 EL Milch
- 80 g Zucker
- 1 Pkt. Backpulver
- 1 Prise Salz
- 50 g Rosinen
- 1 Eigelb zum Bestreichen
- Mandelblättchen oder Hagelzucker

Benötigtes Material

Ofenmeister

Zubereitungszeit

- 15 Minuten Vorbereitung
- 50 Minuten Backzeit