



Osterkörbchen aus Topfenteig (Quark)

Zutaten:

- 250 g Mehl (griffig oder Universal)
- 50 g Butter (weich)
- 100 g Topfen (Quark) 20%
- 20 g Milch
- 40 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

weitere:

- 1 Ei versprudelt zum Bestreichen
- 1 Edelstahlschüssel oder andere feuerfeste Schüssel, meine hatte einen Durchmesser von 23 cm und eine Höhe von 10 cm

Zubereitung:

Das Backrohr auf 175 C° vorheizen.

Aus allen Zutaten einen Teig herstellen. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und für eine Stunde in den Kühlschrank legen und rasten lassen.

Anschließend auf einem Backpapier einen ca. 36 cm großen Kreis ausrollen. Muss und soll nicht richtig rund sein - sonst ergeben sich die unterschiedlichen Höhen beim Korb nicht

Beliebige Formen aus dem Teig ausstechen. Den Teig mit einem verquirlten Ei bestreichen und die ausgestochenen Teile an beliebiger Stelle wieder auf den Teig legen.

Das Backpapier über die Schüssel legen und nach euren Wünschen drapieren.

Ins vorgeheizte Rohr schieben und ca. 25 - 30 Minuten zur gewünschten Bräunung backen.

Auf der Form auskühlen lassen, umdrehen, füllen und verschenken :-)

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at