



Osterkörbchen aus Topfen-/Quarkteig

Zutaten:

- 250 g Mehl glatt AT Type W480 / DE Type 405
- 50 g Butter (weich)
- 100 g Topfen (Quark) 20%
- 20 g Milch
- 40 g Staub-/Puderzucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 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° Ober- Unterhitze vorheizen. Alle Zutaten auf Deine Arbeitsfläche geben und rasch einen Teig herstellen. Diesen wickelst Du dann in Frischhaltefolie und lässt ihn für eine Stunde im Kühlschrank rasten.

Dein Tag, nach dem rasten, 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 besteichen und die ausgestochenen Teile an beliebiger Stelle wieder auf den Teig legen.

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

Im vorgeheizten Rohr ca. 25 - 30 Minuten goldbraun backen.

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

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.



www.gudrunvonmoedling.at

Alle Nutzungsrechte – Rezepte -Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung – schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen.