

Rezept

Schneller Quarkzopf

Ein Rezept von Schneller Quarkzopf, am 18.04.2024

Zutaten

80 g Butter	350 g Mehl
1 Pck. Backpulver	Salz
150 g Magerquark	50 ml Milch
80 g Zucker	1 Pck. Vanillezucker
2 Eier (M)	1 TL abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone

Außerdem:

Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Zopf (ca. 14 Scheiben) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 175 kcal, 6 g F, 5 g EW, 25 g KH

Zubereitung

1. Die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze zerlassen. Den Backofen auf 190° (Ober-/ Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mehl, Backpulver und ½ TL Salz in einer Schüssel mischen. Quark, Milch, Zucker, Vanillezucker, 1 Ei und Zitronenschale verrühren. Butter nach und nach unterrühren. Die Quark- zur Mehlmischung geben und alles erst mit den Knethaken des Handrührgeräts und dann mit den Händen glatt verkneten.
2. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche in drei Stücke teilen und diese zu 35-40 cm langen Rollen formen. Die Teigrollen nebeneinanderlegen und zu einem Zopf flechten. Die Enden des Zopfs nach unten einschlagen.
3. Den Zopf auf das Blech setzen. Das übrige Ei verquirlen und den Zopf damit bestreichen. Den Zopf im Ofen (2. Schiene von unten) in 20-25 Min. goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter lauwarm oder vollständig abkühlen lassen.