

Rezept

Süße Osterkränze

Ein Rezept von Süße Osterkränze, am 15.06.2026

Zutaten

225 g Magerquark	9 EL Milch
9 EL Rapsöl	120 g Zucker
1 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale	Salz
450 g Mehl	1 Pck. Backpulver
1 Eigelb zum Bestreichen	2 EL Milch zum Bestreichen
2 EL Mandelblättchen zum Bestreuen	1 - 2 EL Hagelzucker zum Bestreuen
Mehl zum Arbeiten	

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 Osterkränze | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 830 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig Quark, Milch, Öl, Zucker, Zitronenschale, 1 Msp. Salz und 150 g Mehl in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts verrühren.
2. Das übrige Mehl mit dem Backpulver mischen und unter die Quarkmasse kneten. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten und in 4 gleich große Portionen teilen.
3. Jede Teigportion wiederum in 3 Stücke teilen und diese auf der Arbeitsfläche mit den Händen zu dünnen Strängen von ca. 35 cm Länge rollen. Jeweils 3 Stränge zu einem Zopf flechten und die Enden zusammendrücken, sodass ein Kranz entsteht. Ein Backblech mit Backpapier belegen und die Osterkränze darauflegen.
4. Den Backofen auf 180° vorheizen. Eigelb und Milch verquirlen und die Kränze damit bestreichen. Mit Mandelblättchen und Hagelzucker bestreuen. Im Ofen (Mitte) in 15 - 20 Min. goldgelb backen. Osterkränze vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.