

Ostergebäck: Sonnenrad



Menge	Zutaten	Zubereitung
150g	Quark	<p>Quark- Ölteig: Zutaten bis zum Mehl mit dem Handrührgerät mit Knethaken verrühren. Dann Backpulver mit Mehl mischen und unterkneten. Teig muss weich sein, darf aber nicht mehr kleben. Teigmenge mit der Teigkarte in 4 Portionen teilen. Jedes Teigstück wiederum in 5 gleiche Teile schneiden und diese zu etwa 30 cm langen Wülsten formen. Auf ein Blech mit Backpapier 4 Teigstränge kreuzweise übereinander legen, in der Mitte festdrücken und die 8 Enden aufrollen (wie bei einem Oktopus). Der letzte Teigstrang wird in der Mitte zusammengelegt, zu einer Kordel verdreht und mittig als Kränzchen aufgesetzt! Die anderen 3 Teigstücke genauso verarbeiten! Bei 180°C ca. 15 Minuten backen!</p>
6 EL	Öl	
2 EL	Milch	
75g	Zucker	
1 P	Vanillinzucker	
1 Prise	Salz	
1	Ei, verquirlt	
300 g	Mehl	
1Pckg.	Backpulver	
1/2	Zitrone	
100 g	Puderzucker	