

170 Grad

Zubereitung

1. Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.
Backblech mit Backpapier auslegen.



2. Quark, Mehl, Backpulver, Zucker, Öl und Milch abwiegen und in eine Schüssel geben.



3. Alles verkneten.



4. Den Teig in 4 Portionen teilen.



5. Jede Portion in 3 Teile teilen und diese zu "Schlangen" ausrollen.



6. Mit den Teigsträngen flechten.



7. Die Enden zusammenführen, so dass ein Nest entsteht, und das Nest auf ein Backblech legen.



8. Aus Alufolie eine Kugel formen und diese in die Mitte des Nests legen.



9. Eigelb mit der Gabel verquirlen und Nester damit bestreichen.
Evtl. mit Mandeln bestreuen.



10. 15 bis 20 Minuten im Ofen backen bis die Nester eine schöne Farbe angenommen haben.

