

Kräuternester



Zutaten

Für 4 Stück

150 g Mehl
½ Päckchen Backpulver
150 g Magerquark
3 EL Öl
5 Eier + 1 Eigelb
Gehackte Petersilie und
Schnittlauchröllchen
1 TL Salz

Zubereitung

Mehl, Backpulver, Kräuter und Salz in einer Schüssel mischen. Quark, Öl und 1 Ei zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig in 4 gleiche Teile teilen. Jedes Teigstück zu einer langen Rolle 30 cm formen. Die Rolle nochmals halbieren und die beiden Teigrollen ineinander verdrehen und zu einem Kranz formen. Die übrigen Teigstücke ebenso verarbeiten und die Kränze auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. 1 Eigelb mit 1 EL Wasser verquirlen und die Oberseite der Kränze damit bestreichen.

4 Eier an der unteren Seite anstechen, mit Öl einreiben und in die Mitte der Teigkränze setzen.

Im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad Umluft ca. 30 Minuten backen.