

# Osterzopf

## Zutaten:

300 g Magerquark

600 g Mehl

16 EL Milch

16 EL Öl

150 g Zucker

2 Pck Vanillezucker

2 Pck Backpulver

## Zubereitung:

Mehl und Backpulver mischen und anschließend alle übrigen Zutaten zugeben. Mit Knethaken oder mit der Hand zu einem glatten Teig kneten.

Der Teig kann zu Kleingebäck, Boden für Kuchen oder zum traditionellen Osterzopf vom Haus Tobias Feyen verwendet werden.

Die Backzeit beträgt bei 180 Grad Ober-/Unterhitze oder 160 Grad Umluft ca. 30 Minuten. Bei Kleingebäck verkürzt sich die Backzeit auf ca. 15 Minuten.