

Rosinenzopf mit Hasenfrühstück (ohne Hefe)

Rosinenzopf

400 g	Mehl
200 g	Magerquark, nicht ausgedrückt
80 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1	Ei
4 EL	Milch
8 EL	ÖL
1 ½ Pck.	Backpulver
50 g	geh. Mandeln
100 g	Rosinen



Alle Zutaten bis auf Mandeln und Rosinen in eine Schüssel geben und miteinander verkneten. Da wunderte ich mich doch, dass der Teig zu trocken war, das Ei vergessen. Also das Ei zugeben und alles verkneten. Der Teig ist erst einmal sehr großporig und muss solange geknetet werden, bis er feinporig ist. Dann Rosinen und Mandeln zugeben und unterkneten.

Den Teig in drei Teile teilen und jedes Teil zu einer etwa Backblech langen Rolle rollen. Die Rollen zu einem Zopf verflechten. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 160 bis 180° C ca. 30 Minuten backen. Sollte der Zopf nach der Hälfte der Backzeit schon gut gebräunt sein, diesen mit Backpapier abdecken.

Abkühlen lassen, anschneiden und vielleicht mit einem leckeren Hasenfrühstück genießen.

Hasenfrühstück

eine Osterkonfitüre

500 g	Möhren
2 mittelgroße	Äpfel
20 g	Ingwer, (frischer)
1	Orange
etwas	Zitronensaft
1 Pck.	Gelierzucker, 2:1



Möhren und Äpfel und Ingwer schälen und fein reiben. Den Saft und die Schale der Orange sowie den Zitronensaft dazugeben und mit dem Gelierzucker vermischen. Alles in einem Topf zum Kochen bringen, dabei immer schön rühren. 5 Minuten muss alles kräftig kochen. (Die Möhren müssen richtig weich sein!) Das Mus kann noch mit dem Pürierstab püriert werden. Danach alles noch heiß in kleine Schraubgläser abfüllen und gut verschließen.