

Hefe-Quark-Nester mit Eierlikör

Zutaten

Zutaten (10-12 Nester):

- 500 g Mehl
- 100 ml lauwarme Milch
- 1 Würfel frische Hefe
- 125 g Zucker
- 2 Eier (Größe M)
- ½ TL Salz
- 1 TL Zitronenschale oder ½ FL Zitronenaroma
- 75 g Butter oder Margarine
- 250 g Quark
- 3 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- Ein Eigelb mit etwas Milch verquirlt zum Bestreichen
- Puderzucker
- Bunte Dragee-Eier oder Schokoladeneier gefüllt mit Eierlikör



Zubereitung

Den Magerquark abtropfen lassen. Das Mehl in eine Schüssel sieben. Den Zucker, den Quark, die Eier, die weiche Butter, das Salz, die Zitronenschale und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dazugeben und unterrühren. Die frische Hefe zerbröseln und in der lauwarmen Milch auflösen. Die Hefemilch zu den restlichen Zutaten geben und zu einem glatten Teig verkneten. Die Schüssel mit einem feuchten Tuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen. Den Teig anschließend nochmal durchkneten und in 10 gleich große Portionen teilen. Die Teigstücke zu dünnen Strängen mit ca. 1 cm Ø ausrollen und zu kleinen Kränzen formen. Dazu einen langen Strang nehmen und die beiden Enden um den Strang legen. Die Enden festdrücken. Ein Backblech mit Backpapier belegen und die fertigen Kränze darauf setzen. Zugedeckt nochmal 20 Minuten gehen lassen. Eigelb mit Milch verquirlen, die Nester ringsum einpinseln. Im vorgeheizten Backofen bei 180° ca. 15 Min. goldbraun backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

[Link zum Rezept: Hefe-Quark-Nester mit Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de