

Ofenschlupfer (Apfel-Brot-Auflauf)

Zutaten:

- 3 große Äpfel
- 3 Brötchen (gerne vom Vortag)
- 100 ml Schlagsahne
- 400 ml Milch
- 4 Eier
- 4 Eigelbe
- 50 Gramm Zucker
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Äpfel waschen, entkernen und in Scheiben schneiden, Brötchen in dünne Scheiben schneiden.

Sahne, Milch, Zucker, Eier und Eigelbe miteinander verrühren.

Brot und Äpfel abwechselnd in eine Auflaufform schichten. Mit Eiermilch übergießen und wer möchte mit etwas Paniermehl überstreuen.

Bei 175 Grad Umluft im Ofen 35-45 Minuten backen. Herausnehmen mit Puderzucker überstreuen und etwas abkühlen lassen.

Dazu schmeckt Vanillesoße und oder ein Beerenfruchtmousse.

Osterbrot

Zutaten:

- 200 Gramm Magerquark
- 8 EL Öl
- 8 EL Milch
- 1 Ei
- 50 Gramm Zucker
- ! Päckchen Backpulver
- 400 Gramm Mehl (geht auch gut Dinkelmehl)
- 1 Prise Salz
- 100 Gramm Mandelstifte oder Rosinen oder Schokodrops oder...

Zubereitung:

Quark mit Öl, Milch, Zucker, dem Ei und einer Prise Salz verrühren. Mehl und Backpulver mischen und knete es unter die Quarkmasse ein.

Knete Mandelstifte oder Rosinen unter den Teig. Forme danach den Teig zu einem Brot. Schneide es kreuzförmig ein und lege es auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech.

Verquirle ein Ei mit etwas Milch und bestreiche das Brot damit. Wer möchte kann es nun mit Hagelzucker oder Mandelblättchen bestreuen.

Backe das Brot bei 175 Grad Umluft etwa 45 Minuten.

Quarkosterhasen

Zutaten:

- 200 Gramm Quark
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 6 EL Öl
- 4 EL Milch
- 300 Gramm Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- Abgeriebene Zitronenschale
- 1 Prise Salz
- 2 EL Zucker
- 30 Gramm Butter flüssig zum Bestreichen plus 2 EL Zucker

Zubereitung:

Mehl, Backpulver, Zucker, Salz miteinander vermischen. Quark, Ei, Milch, Öl zugeben und gut miteinander verkneten.

Den Teig portionsweise auf bemehlter Fläche ausrollen und mit einem Hasenausstecher Hasen ausstechen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Butter bestreichen. Bei 175 Grad Umluft etwa 10-12 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und noch warm nochmals mit Butter bestreichen und Zucker darüber streuen.

Rübli-Kuchen

Zutaten:

- 5 Eigelb
- 5 Eiweiß
- 200 Gramm Zucker
- 200 Gramm geriebene Karotten
- 50 Gramm Mehl
- 200 Gramm geriebene Mandeln
- 1 Pkt. Backpulver
- 1 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Karotten fein raspeln.

Eigelb und Zucker schaumig schlagen, Zitronensaft hinzufügen. Eiweiß steif schlagen. Unter das Zucker-Eigelb-Gemisch die Mandeln, das Backpulver, die Karotten und das Mehl unterrühren. Zuletzt den Eischnee unterheben. Alles in eine mit bebutterte Springform füllen. Bei 180 Grad Umluft ca. 50 Minuten backen.

Nach Abkühlen mit Puderzucker bestreuen oder einen Zuckerguss machen und mit Marzipankarotten belegen.

Viel Spaß beim Nachbacken!