

Quarkzopf

3 Ei

2 BE/ Stück bei 18 Stücken)

Zutaten :

500 g Vollkornweizenmehl
2 Eier
geriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
Mark einer Vanilleschote
250 ml Milch
1 Päckchen Hefe
60 g Butter
40 g Fruchtzucker
1 Msp. Salz

Füllung:

500 g Magerquark
1 Ei
40 g Fruchtzucker
geriebene Schale von einer halben unbehandelten Zitrone
50 g Rosinen

Zutaten für den Teig verkneten. Zum Gehen lassen warm stellen.
Ausrollen. Zutaten für die Füllung mischen und auf den Teig legen.
Zusammenrollen und in zwei Stränge teilen. Zopf flechten und auf einem
eingefetteten Backblech erneut gehen lassen. Im auf 175° vorgeheizten
Ofen 40 Minuten backen.