



- Mehr als lecker -

# Osterküken

## Zutaten

285 g Quark  
15 g Marzipan  
1 Ei  
85 g Milch  
55 g Rapskernöl  
1 Prise (Zitronen)Salz  
65 g Rohrohrzucker  
5 g Vanillezucker  
etwas Tonkabohne  
500 g Dinkelmehl Typ 630  
18 g Weinstainpulver

## Außerdem

etwas Milch  
1 Eigelb zum Bestreichen  
Schokotöpfchen  
ganze Mandeln abgezogen  
Mandelstifte



## Zubereitung

1. Quark, Ei, Milch, Öl, Salz, Zucker und Vanillezucker zu einer homogenen Masse verrühren.
2. Mehl und Weinstainpulver mischen, hinzufügen und unterrühren.
3. Teig in ca. 9 gleichgroße und 1 etwas größeres Stück teilen. Aus dem größeren Stück 9 gleichgroße Kugeln formen.
4. Die restlichen 9 Teile jeweils zu einem Strang rollen. Diese verknoten und jeweils eine Kugel als Kopf darauf setzen.
5. Eigelb mit Milch verquirlen und die Küken damit bestreichen. Zwei Schokotropfen als Augen, eine Mandel als Schnabel und drei Mandelstifte als Kamm in den Teig drücken.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C Umluft ca. 18-20 Minuten goldbraun backen.