

## Osternester aus Topfenteig

### Zutaten für 8 Portionen

- 200 g Topfen
- 4 EL Milch (kalt)
- 1 Ei
- 125 ml Pflanzenöl
- 75 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker (Bourbon)
- 1 Prise Salz
- 400 g Mehl (gesiebt)
- 1 Pkg. Backpulver
- 1 Eidotter
- 1 EL Sesamsaat



Für die **Osternester** zunächst das Backrohr auf 175 °C vorheizen. Das Ei in den Topfen schlagen, Milch, Öl, Zucker, Vanillezucker und die Prise Salz begeben und das Ganze zu einer homogenen Masse vermengen.

Mehl mit Backpulver in eine Schüssel sieben, in zwei Arbeitsgängen mit der Topfenmasse zu einem Teig verkneten. Daraus 16 etwa 20 cm lange, fingerdicke Röllchen formen.

Je zwei Röllchen zusammenflechten und zu einem kleinen Nest formen. Auf Pergamentpapier legen und mit Eidotter bestreichen, mit Sesamsaat überstreuen und auf der Mittelschiene etwa 15-20 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Nach dem Auskühlen in jedes der **Osternester** ein buntgefärbtes hartes Ei setzen.

### ***Zum Bestreichen:***

- 1 Eidotter