

# Pascá

etwa 10 - 12 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 20 Min.

**Zutaten:****Backblech:****Teig:**

500 g Mehl  
1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe  
150 g Puderzucker  
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
1 Prise Salz  
2 Eier  
2 dl Milch, lauwarm  
½ dl Speiseöl, z. B. Rapsöl

**Füllung:**

500 g Magerquark  
125 g Butter, weich  
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
4 EL Puderzucker  
1 EL Mehl  
3 Eier  
Rosinen  
1 Ei

**1 Vorbereiten:**

Backblech einfetten.

**2 Teig:**

Mehl in eine Rührschüssel sieben. Trockenhefe hinzufügen und gut vermischen. Puderzucker, Vanillin-Zucker, geriebene Zitronenschale, Prise Salz, Eier, Öl und lauwarme Milch der Reihe nach dazugeben und mit dem Hand-Mixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten.

Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er doppelt so hoch ist.

Den Teig halbieren.

Eine Hälfte zu einer Kugel formen und rund (30 cm Ø) auswallen. Vom übrigen Teig 1/3 zur Seite geben. Den grösseren Teil zu einer langen Rolle formen, etwas verdrehen und als Rand auf die Teigscheibe legen.

**3 Füllung:**

Magerquark, weiche Butter, Vanillin-Zucker, geriebene Zitronenschale, Puderzucker und Mehl miteinander verrühren. Eier dazugeben und glatt rühren. Einige Rosinen kurz unterheben. Die Füllung auf den Teig geben und vorsichtig verstreichen. Ein Ei verquirlen. Den zur Seite gelegten Teig zu einer ca. 5 mm dicken Rolle formen und als Gitter auf die Füllung legen.

Die Rollen mit Ei bestreichen und an einem warmen Ort ca. **20 Minuten** gehen lassen.

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

Das Blech in der unteren Ofenhälfte während ca. **40 Minuten** backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**  
**Rille: mittlere Rille**  
**Backzeit: etwa 40 Minuten**

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Da dieses Gebäck nicht sehr süß ist, passt es auch ausgesprochen gut zu einem Glas Wein.