

Süße Häschen aus Quark-Öl-Teig

Zutaten

- 300 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1/2 TL Salz
- 40 g Zucker
- 1 Päckchen Bourbon Vanillezucker
- 1 Ei
- 125 g Magerquark
- 60 ml Milch
- 50 ml Öl (geschmacksneutral)

Ergibt ca 8 Stück.

Anleitung

1. Den Ofen auf 170°C vorheizen (Ober- und Unterhitze). Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Die trockenen Zutaten vermischen. Öl, Ei, Quark und Milch dazugeben. Mit den Knethaken des Rührgeräts verkneten. Dann mit den Händen kneten bis ein gleichmässiger Teig entsteht. Falls er zu klebrig ist, etwas Mehl dazugeben.
3. Den Teig in acht Portionen teilen. Etwas übrig lassen, um damit das Schwänzchen des Kaninchens zu Formen. Auf einer bemehlten Fläche die Teigstücke zu Rollen formen und dann die Hasen formen.
4. Aufs Backblech legen. Vor dem Backen mit Milch bestreichen und dann im Ofen ca. 20 Minuten backen bis sie eine schöne Farbe angenommen haben.

Tipp :Ihr könnt Schokostücke in den Teig geben, oder auch mit Streusel vor dem Backen verzieren.

