

Süße Häschen zu Ostern

Portionen

ca. 8 Stück

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

Anleitungen

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 Kneithaken des Rührgeräts verkneten. Dann mit den Händen kneten bis ein homogener 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.