



OSTERHASEN AUS QUARK-ÖL-TEIG

Zutaten:

- 300 g Weizenmehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 150 g Quark
- 100 ml Milch
- 6 EL Sonnenblumenöl
- 1 Ei
- eine Handvoll Rosinen

Zubereitung:

Mehl, Backpulver, Quark und 5 EL Milch in eine Schüssel geben und mit einem Rührgerät verrühren (dazu am besten die Knethaken benutzen). Nach und nach unter ständigem Rühren Öl, Zucker und Vanillezucker zugeben.

Der Reihe nach Mehl, Backpulver, Quark, 5 EL Milch, Öl, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und mit einem Rührgerät verrühren.

Den Teig dünn ausrollen und Hasen ausstechen. Dafür kann ein herkömmliches Plätzchenförmchen in Hasenform verwendet werden.

Das Ei trennen, Eigelb mit 1 EL Milch verrühren und dann mit einem Pinsel die Hasen damit anstreichen.

Zum Schluss mit den Rosinen Augen aufdrücken. Die Hasen werden im vorgeheizten Backofen etwa 15 Minuten gebacken.

Lasst es euch schmecken