

Quark-Öl-Teig Hasen

Zutaten für ca. 40 Hasen

Für den Teig:

250g Magerquark

60g Milch

1 Ei

120g Öl

100g Zucker

1 TL Vanillinzucker

1 P Salz

500g Mehl

1 $\frac{1}{2}$ P Backpulver

außerdem zum Einstreichen und Wenden:

ca. 100g Butter, geschmolzen

100g Zucker

1EI Vanillinzucker

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und 2 Minuten kneten, den Teig 10 Minuten ruhen lassen.

Den Backofen auf 180° Umluft vorheizen, die Backbleche mit Backpapier auslegen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 0,5 cm ausrollen.

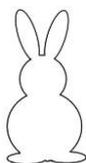
Hasen ausstechen, Reste wieder zusammenkneten, erneut ausrollen und weitere Häschen ausstechen.

Die Hasen mit der geschmolzenen Butter einpinseln und für ca. 12 Minuten backen.

In der Zwischenzeit den Zucker mit dem Vanillinzucker mischen.

Die fertigen Hasen erneut mit der flüssigen Butter bestreichen und sofort in die Vanillezuckermischung drücken.

Die Hasen auskühlen lassen.....



Viel Spaß beim Backen undGUTEN APPETIT

