



KATHOLISCHE KINDERTAGESSTÄTTE
ST. MARIAE ROSENKRANZ

Osterbäckerei

Quark Öl Häschen

Für den Teig:

200 Gramm Magerquark

50 Gramm Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 großes Ei

50 Gramm Öl ca. 6 EL

40 Gramm Milch

4 Teelöffel Backpulver

1 Prise Salz

300 g Weizenmehl

Zum Bestreichen:

30 Gramm Butter flüssig

Zum Wälzen:

40 Gramm Butter flüssig

50 Gramm Zucker

Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen. Zwei Bleche mit Backpapier belegen. Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und miteinander verkneten. Teig portionsweise auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche oder Backmatte ausrollen.

Aus dem Teig mit einem großen Hasen-Ausstecher Häschen ausstechen, auf die Backbleche verteilen. Mit 30 g flüssiger Butter bestreichen. Je nach Größe 10-15 Minuten backen.

Hasen aus dem Ofen nehmen und noch heiß mit 40 g flüssiger Butter bestreichen. Im Zucker wälzen. Die Quarkhasen schmecken frisch am besten, lassen sich aber auch gut einfrieren