

Rezept: Osterhasen aus Quark-Öl-Teig

Zutaten für den Teig:

200g Speisequark (20% Fett)

50g Rohrzucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Ei

50g Öl (ca. 6 EL, Raps oder
Sonnenblumen)

40g Milch

300g Mehl (Dinkel oder Weizen)

4 TL Backpulver

2 TL abgeriebene Zitronenschale (oder
wenige Tropfen Zitronensaft)

1 Prise Salt

Zum Bestreichen:

30g Butter (flüssig)

40g Butter (flüssig)

50g Zucker

- Zutaten zu einem Teig verkneten (am besten mit den Händen)
- Ofen auf 175° vorheizen
- Mehl auf die Handflächen stäuben und nacheinander die Häschen formen
- Hierfür ein Stück Teig abtrennen und mit den Händen eine Wurst rollen, diese wird dann oben zusammengeführt, sodass Hasenohren entstehen

Wichtig: Für jedes Häschen die Hände neu mit Mehl bestäuben, da der Teig sonst zu matschig ist



- 30 g Butter in der Mikrowelle erhitzen und die Hasen mit der Butter bestreichen → dann für ca. 15 Minuten in den Ofen
- Häschen herausholen und mit 40g Butter einpinseln
- Danach den Rohrzucker darüberstreuen oder Häschen in Zucker wälzen

Serviertipp: Mit 2 Teelöffeln Pflaumenmus

Die Häschen eignen sich gut als „Brötchen“ zum Osterfrühstück, da sie nicht sehr süß sind und beliebig mit Marmeladen, Schokocreme etc. bestrichen werden können.

