



Süße Gebäck-Häschen aus Quark-Ölteig

Quark-Ölteig

Zutaten für ca. 20-25 Häschen

- 500 g Mehl
- 1 ½ Päckchen Backpulver
- 250 g Quark 20 %
- 140 ml neutrales Öl
- Abrieb einer Bio Zitrone
- 100 g Zucker fein
- 1 Prise Salz
- 1 Ei + 1 Eigelb zum bestreichen
- Etwas Milch
- ca. 70 g Butter
- 1 Päckchen Vanillezucker + 80 g Zucker fein zum bestäuben

Backzeit: **ca. 15 - 18 Minuten**
Backtemperatur: **180 °C Umluft**



So wird's gemacht:

Der Backofen wird auf 180 °C Umluft vorgeheizt.

In einer Schüssel verrührst du zuerst den Quark mit dem Öl und das eine Ei. Ich habe dazu einen kleinen Schneebesen genommen. Nun kommen Zucker, Salz, Mehl, Backpulver und Abrieb einer Biozitrone hinzu.



Mit dem Knethaken deines Mixers oder Küchenmaschine knetest du den Teig, bis er schön glatt ist, allerdings bitte nicht zu lang, sonst wird er sehr fest und dann ist er hin. Der Teig wird nun auf eine Dicke von ca. 0,5 cm ausgerollt. Sollte der Teig reißen, kannst du etwas Milch löffelweise hinzugeben und mit der Hand nochmal kurz kneten.

Jetzt geht's ans Ausstechen der kleinen Hasen. Hierzu habe ich einfache Förmchen in Hasenform genommen. Den restlichen Teig kurz kneten, erneut ausrollen und ausstechen.

Diese legst du auf ein mit Backpapier ausgerolltes Backblech. Das Eigelb mit 1-2 EL Milch verrühren und damit die Hasen bestreichen.

Auf geht's in den Backofen, hier solltest du bitte beachten, dass jeder Backofen anders heizt. Die Hasen sollten überwiegend hell sein. In der Zwischenzeit kannst du die Butter zum Schmelzen bringen. Entweder in der Mikrowelle oder im Töpfchen. Sie sollte nur nicht mehr heiß sein, wenn die Hasen aus dem Ofen kommen.

Nachdem die Gebäck-Häschen fertig gebacken sind, bestreichst du diese mit der geschmolzenen Butter. Direkt im Anschluss streust du den Zucker über die Gebäck-Häschen. Ich habe dazu den Vanillezucker mit dem Zucker gemischt und dann über die Hasen gestreut.

Ich wünsche dir viel Spaß mit dem Rezept und frohe Ostern ♥

Eigene Notizen: