

Osterhasen aus Quark-Öl-Teig



Zutaten für 4-6 kleine Osterhasen:



150 g Magerquark
6 Esslöffel Milch
6 Esslöffel Öl
1 Tütchen Vanillinzucker
50 g Zucker
1 Prise Salz
300 g Mehl
3 Teelöffel Backpulver

Zum Verzieren:

etwas Kaffeemilch, Sahne oder ein Eigelb
Rosinen, Cranberries, Mandeln oder Nüsse

So wird es gemacht:

Suche die Zutaten zusammen.

Du brauchst außerdem eine Rührschüssel, einen Messbecher oder eine Waage, einen Esslöffel, einen Teelöffel, einen Schneebesen, eine Tasse, einen Backpinsel und ein Backblech mit Backpapier.

Jetzt wasch dir die Hände, dann geht es los.



Gib den Quark in die Rührschüssel. Wenn du beim Abmessen unsicher bist, lass dir helfen.

Füge Milch und Öl hinzu und verrühre alles mit dem Schneebesen.

Schütte Vanillinzucker, Zucker und Salz dazu, verrühre wieder alles.

Zum Schluss das Mehl und Backpulver in die Schüssel geben und dann alles mit den Händen zu einem gleichmäßigem Teig verkneten, erst in der Schüssel, dann auf der Arbeitsfläche. Das dauert ein paar Minuten.

Sollte der Teig zu klebrig sein, kannst du noch ein bisschen Mehl dazugeben.

Heize den Backofen vor.

Bei Ober-/Unterhitze 175°C oder bei Umluft 140°C

Teile den Teig in 4 bis 6 gleich große Portionen, je nachdem wie viele Personen ihr seid. Dann forme deine Hasen. Man kann nur Köpfe machen oder Kopf und Bauch. Probiere aus, was dir gefällt.



Verrühre Milch, Sahne oder Eigelb in einer Tasse. Pinsel deine Hasen damit ein, damit sie schön glänzen. Mache den Hasen noch ein Gesicht oder eine Schwanz.





Backe die Hasen ca. 20-25 Minuten. Pass auf, dass sie nicht zu dunkel werden.

Tipp: Während die Hasen backen, kannst du die benutzten Sachen spülen und wieder wegräumen.

Nach dem Backen müssen die Hasen noch etwas abkühlen, danach könnt ihr sie essen, einfach so oder mit Butter und Marmelade.

Viel Spaß beim Backen und Aufessen wünscht euch Maureen von der VGS Steigerweg!

P.S.:

Das Rezept kannst du auch zu anderen Jahreszeiten benutzen. Zu St. Martin oder Nikolaus backe ich daraus gerne Pumänner.