

# Quarkhasen

Du brauchst für den Teig:

200g Magerquark

50g Milch

75 g Zucker

1Ei

100g Pflanzenöl (geschmacksneutral )

1Packung Vanillezucker

1Prise Salz

400g Mehl

20g Backpulver



Rühre alle Zutaten, vom Quark bis Vanillezucker, zusammen.  
Vermische dann das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz.

Siebe es auf die anderen Zutaten.

Nun alles mit einem Knethaken zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Du kannst nun aus dem Teig Hasen Formen

oder du rollst ihn aus und stichst mit Formen aus.



Bevor du die Hasen in den vorgeheizten Backofen gibst,  
bestreiche sie mit geschmolzener Butter.

Ab in den Ofen, 175 Grad Umluft, für ca. 10 Minuten.

Nach dem Backen bekommt der Hase nochmal einen Anstrich mit geschmolzener Butter  
und wird sofort in Zucker gelegt.

Fertig!!!! Am besten schmeckt es am gleichen Tag.  
Guten Appetit