

Osterhasen aus Quark - Öl - Teig

Zutaten für 4 Portionen:

| | |
|------------|---|
| 250 g | Quark (Magerquark) |
| | Milch (Vollmilch) |
| 10 EL | Öl |
| 6 EL | Zucker |
| 2 Pck. | Vanillinzucker |
| 1 Prise(n) | Salz |
| etwas | Aroma (Zitrone) oder abgeriebene Zitronenschale |
| 475 g | Mehl (bitte genau wiegen) |
| 1 ½ Pck. | Backpulver |
| einige | Rosinen zum Verzieren |
| | Fett für das Blech |
| n. B. | Milch zum Bestreichen |

Quark, Milch, Öl, Zucker, Vanillinzucker, Salz und Zitronenaroma mit einem Handrührgerät glatt verrühren. Mehl und Backpulver mischen und dazugeben. Mit einem Teigschaber unterrühren und zuletzt mit den Händen glatt verkneten. Der Teig sollte nicht mehr kleben!

Kleine Kugeln formen, etwas Teig zu Seite stellen. Jeweils zwei Kugeln auf ein mit Backpapier bedecktes Backblech legen. Aus dem restlichen Teig kleine Hasenohren formen und an den Kopf setzen. Mandelhälften darauf drücken. Rosinen für die Augen einsetzen und gut mit Milch einpinseln.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C auf der mittleren Schiene ca. 10 - 15 Minuten goldbraun backen.