

Wir backen Osterhasen aus Quark - Öl Teig

Für 3-4 Hasen braucht ihr:

150g Magerquark

6 Esslöffel Öl

6 Esslöffel Milch

4 Esslöffel Zucker

1 Prise Salz

300 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

1 Ei (Eigelb zum bestreichen)



Quark, Öl, Milch, Zucker und Salz in einer Schüssel verrühren

Mehl und Backpulver mischen und in die Schüssel sieben und zu einem Teig verkneten

Den Teig in 4 Teile teilen und Hasen formen (Achtung schaut darauf, dass z.B. Ohren nicht zu dünn sind weil die sonst beim Backen schnell zu dunkel werden)

Für Augen, Näschen könnt ihr Rosinen oder Schokolinsen, Nüsse verwenden, Für die Barthaare Spagetti, oder nach dem Backen Dekorfarbe

Nun kommen die Osterhasen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech, werden mit Eigelb bestrichen und bei 200 Grad ca. 25 Min. gebacken bis sie hellbraun sind. Schmecken ganz frisch gebacken (am besten noch leicht warm) super lecker ☺

