

Süße Osterhäschen aus Quark Öl Teig

Ostern ist nicht mehr weit und wer mag denn keine schnell gemachten, leckeren und süße Häschen aus einem Quark Öl Teig.

Du benötigst:

40 g Zucker	125 mg Magerquark
300g Mehl	60g Milch
1 Päckchen Backpulver	1 Ei
1 Päckchen Vanillezucker	50 ml Speiseöl
1 Prise Salz	

Mixer und eine große Rührschüssel



1. Heize den Backofen auf 170° (Ober /Unterhitze) vor.

Lege dein Backblech mit Backpapier aus.



2. Stelle eine große leere Schüssel bereit, da kommen jetzt alle trockenen Zutaten rein.

Nun Öl, Quark, Ei und Milch dazu geben und mit dem Knethaken des Rührgeräts verkneten.



3. Den Teig musst du in acht Portionen teilen.

Einen kleinen Teil lässt du über, um die Schwänzchen draus zu formen. Auf deiner bemehlten Arbeitsfläche rollst du deine Teigstücke zu einer Wurst von ca. 25cm und dann drehst du die Enden zweimal ineinander ein -siehe Bild



4. Jetzt darfst du deine süßen Häschen aufs Backblech legen und mit etwas Milch bestreichen. Ab in den Ofen und ca. 20 Min backen, bis sie goldbraun sind.

Bitte einen Erwachsenen, das heiße Backblech raus zu holen.

