

Heute backen wir

## Oster-Häschen aus Quark-Öl-Teig

300 g Mehl



1 Päckchen Backpulver



175 g Magerquark



8 EL Milch



7 EL Öl



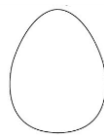
130 g Zucker



1 Päckchen Vanillin-Zucker



1 Ei (Größe M)



1 Eigelb (Größe M)

Rosinen, Mandelstifte buntes Band und Glocke

Mehl für die Arbeitsfläche

Backpapier zum Drauflegen der Osterhasen

Bitte bereite den Teig mit einem Erwachsenen zu

Aus den Zutaten: Mehl, Backpulver, Quark, Esslöffel Milch, Öl, 75 g Zucker, Vanillin-Zucker und Ei mixt du einen Teig. Dafür verwendest du die Knethaken des Mixers, sonst klebt der Teig am Rührhaken. Dann verquirlst du ein Eigelb und 1 Esslöffel Milch, zum Bestreichen der Häschen.

Jetzt rollst du den Teig (nicht zu dick) auf einer bemehlten Arbeitsfläche aus. Wenn du Häschen-Ausstechförmchen hasst, kannst du nun Häschen ausstechen (oder du rollst dir selber welche, das geht auch). Diese setzt du danach auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche und bestreichst sie mit der Eimilch. Die Häschen werden dann mit Mandelstiften als Barthaare und Rosinen als Augen verziert und nun nacheinander im vorgeheizten Backofen gebacken.

(E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) 15-20 Minuten gebacken.

Wenn du sie aus dem Ofen nimmst, bestreue sie gleich mit Zucker.  
Auskühlen lassen.

Du kannst sie nun mit Schleifenband und Glöckchen verzieren.

Ein einfaches Band geht natürlich auch. Guten Appetit!