

Rezept für selbst gebackene Osterhasen aus Quark-Öl-Teig

Zutaten

für 5 bis 6 Häschen

- 350 g Mehl
- 2 EL (Vanille)zucker
- 2 TL Backpulver
- 150 ml Milch oder Pflanzendrink
- 130 g Magerquark
- 100 ml neutrales Speiseöl
- optional: Zuckerguss mit Hagelzucker oder bunten Streuseln



Zubereitung

1. Mehl, Backpulver und Zucker in eine Backschüssel geben und kurz vermischen.
2. Magerquark, Speiseöl und Milch hinzugeben. Alle Zutaten in der Schüssel mit der Hand oder einem Handrührgerät zu einem Teig kneten.
3. Etwas Mehl auf die Arbeitsplatte geben. Ein Backblech mit Backpapier auskleiden und neben der Arbeitsplatte bereitstellen.
4. Den Teig in fünf bis sechs gleich große Teile trennen. Die einzelnen Teile jeweils zu einer langen Wurst formen. Den Teigstrang auf dem Backblech zu einer U-Form auslegen und die Enden zweimal miteinander verschlingen, sodass in der Mitte eine kleine Kuhle entsteht. Von den Enden ein bisschen Teig abzupfen und beiseitelegen - dieser wird später für den Puschel benötigt. Dann die verschlungenen Enden zu spitzen Ohren formen.
5. Den abgetrennten Teigrest zwischen den bemehlten Händen zu einer Kugel formen und als Hasenschwänzchen in der Kuhle platzieren.
6. Die fertig geformten Häschen mit etwas Milch bepinseln und in den Ofen geben.
7. Bei 180 °C Ober- und Unterhitze für 25 Minuten backen.
8. Die fertig gebackenen Osterhasen abkühlen lassen. Optional die Hasenschwänzchen mit Zuckerguss und bunten Streuseln oder Hagelzucker verzieren.