

LECKERE OSTER-REZEPTE

SÜSSE FRÜHSTÜCKSHASEN

Diese süßen Quarkteig-Hasen sind das Highlight bei jedem Oster-Frühstück. Frisch aus dem Ofen schmecken sie übrigens am besten!



Und so geht's:

1. Zuerst musst du dir für die Form die Schablone ausdrucken und diese ausschneiden. Du kannst aber natürlich auch ohne Schablone arbeiten.
2. Jetzt verrühre Quark, Milch, Öl, Zucker, Vanillezucker und das Ei. Sieb dann Backpulver und Mehl in die Teigschüssel, gib das Salz hinzu und verknete alles zu einem glatten Teig (mit den Knethaken des Handmixers oder mit der Hand).
3. Nun rolle den Teig auf etwas Mehl 1 cm dick aus und schneide dann mithilfe deiner Schablone große Tropfen aus. Leg die Hasengesichter mit etwas Abstand auf das Backblech.
4. Jetzt schneide noch die Tropfen von der Spitze aus mit einem Messer ein, sodass sich zwei Ohren bilden. Schließlich drück Rosinen als Augen und Näschen in den Teig und bestreiche die Ohren mit dem Eigelb.
5. Back deine Hasen 12-14 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft. Die Schnurrhaare mal mit dem Lebensmittelfarbstift, wenn die Hasen ausgekühlt sind.

Du brauchst:

- 250 g Quark
- 75 ml Milch
- 115 ml Öl
- 125 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 1 ½ Päckchen Backpulver
- 500 g Mehl
- 1 Prise Salz
- eine Handvoll Rosinen
- ein Eigelb
- Lebensmittelfarbstift in weiß
- Schablone (s. Seite 2)

NOCH MEHR VERRÜCKTE OSTER-REZEPTE,
TOLLE BASTELIDEEN UND LUSTIGE
OSTERGESCHICHTEN FINDEST DU IM BUCH!



