

Quarkhasen



https://www.einfachbacken.de/sites/einfachbacken.de/files/styles/750_565/public/2019-12/haeschen_aus_quark_oelteig_52264.jpg?h=4521fff0&itok=ZECMvgS9

Du brauchst:

- 300g Mehl
- 2TL Backpulver
- 50g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 125g Magerquark
- 1Ei
- 50ml neutrales Speiseöl
- 50ml Milch

Zum Verzieren:

- 1 Ei
- 100g Zucker
- 50g Butter
- 1/2 TL Zimt
- Hasen-Ausstecherform

Zubereitung:

Das Mehl mit Backpulver, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben. Den Quark, das Ei, die Milch und das Öl hinzugeben und mit einem Handrührgerät zu einem glatten Teig vermengen. Den Teig auf die mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche geben und ca. 2 cm dick ausrollen. Anschließend werden die Hasen mit einer Ausstecherform geformt und auf ein Blech gelegt. Dann das Ei verquirlen und die Hasen damit bestreichen, bevor sie dann bei 180 Grad Ober-Unterhitze 18-20 min gebacken werden. Den Butter schmelzen und die Hasen, nachdem sie etwas ausgekühlt sind, mit dem Butter bestreichen und anschließend in der Zimt-Zucker-Mischung wälzen.