

Osterhasen aus Quark-Öl-Teig

Zutaten:

500 g Weizenmehl

1P. Backpulver

100 g Zucker

1 Prise Salz

250 g Speisequark

1 Ei, Gr. M

1 Eiweiß, Gr. M

100 ml Milch

75 ml Sonnenblumen- oder Rapsöl

Zum Verzieren:

1-2 EL Milch

1 Eigelb, Gr. M

einige Rosinen, für die Augen

gesplitterte Mandeln

Zubereitung:

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen vorheizen, Ober- und Unterhitze 180°C oder Heißluft 160 °C.

Das Mehl mit dem Backpulver sorgfältig vermischen, übrige Zutaten hinzugeben und dann mit dem Handrührgerät alles zu einem glatten Teig verkneten; nicht zu lange, da der Teig sonst klebt.

De Teig leicht mit Mehl bestreuen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen, dann in 12 gleichgroße Stücke teilen und jedes Stück zu einer Kugel formen.

Aus jeder Kugel einen etwa 12 cm langen Tropfen formen und etwas plattdrücken.

Das spitze Ende bis knapp zur Hälfte einschneiden und zu Ohren formen.

Das Eigelb mit der Milch verrühren und die Hasen damit einpinseln.

Die Rosinen als Augen und Schnäuzchen eindrücken und die Mandelstifte als Barthaare auflegen.

Das Blech in den Ofen schieben und ca. 15 Minuten backen.

Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.