

Osterhasen aus Quark-Öl-Teig



Diese niedlichen Osterhasen, aus Quark-Öl-Teig, sind ein absoluter Klassiker zu Ostern. Sie sind wundervolle Mitbringsel, eine kleine Osterüberraschung und auch beim Osterbrunch sollten diese Häschen nicht fehlen. Ich habe hier ein ganz einfaches Rezept für euch, bei dem auch Kinder toll mithelfen können und viel Zeit müsst ihr dafür auch nicht einplanen. Die Hasen solltet ihr allerdings nicht zu lange liegen lassen, denn frisch schmecken sie einfach am Besten.

Rezept:

Zutaten: für ca.10 Stück

- 300g Mehl
- 2TL Backpulver, gestrichen
- 40g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- $\frac{1}{2}$ TL Vanillepaste
- 125 g Magerquark
- 1 Ei Gr.M

- 50ml Sonnenblumenöl
- 50ml Eierlikör, alternativ Milch verwenden

Zum Bestreichen:

- 1 Ei Gr.M
- 1EL Milch

Deko:

- 50g Butter
- ca.100 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker

Außerdem:

- ein Hasenausstecher ca.12-13cm groß

Zubereitung:

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Auf der bemehlten Arbeitsplatte ca. 1-1,5cm dick ausrollen. Die Hasen ausstechen und vorsichtig auf das Backblech legen.

Ei und Milch verquirlen und die Häschen damit bestreichen. Auf mittlerer Schiene in 15-20 Minuten fertigbacken.

In der Zwischenzeit, Zucker und Vanillezucker auf einem Teller vermischen. Butter schmelzen. Die noch warmen Häschen von allen Seiten mit der Butter bestreichen und im Zucker wälzen. Anschließend auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Guten Appetit!