

Osterhasen aus Quarkölteig

Menge	Zutaten	Zubereitung
250 g 9 El 1 2 El	Magerquark Öl Ei Milch	<ul style="list-style-type: none">• in einer Rührschüssel verkneten (Knethaken)
110 g 1 Pck.	Zucker Vanillezucker	<ul style="list-style-type: none">• dazurühren
450 g 1 Pck.	Mehl Backpulver	<ul style="list-style-type: none">• mischen, dazurühren
		<ul style="list-style-type: none">• Masse zu einem glatten Teig zusammenkneten (von Hand)• Teig in 8-9 Stücke teilen• aus jedem Teigstück 1 Osterhasen formen:<ul style="list-style-type: none">→ 1/3 Kopf→ 2/3 Körper
1 Etwas	Eigelb Rosinen und Mandeln	<ul style="list-style-type: none">• Hasen mit Eigelb bestreichen• Mit je 1 Rosine und Mandeln verzieren• Bei 180 °C, Umluft, mittlere Schiene, ca. 20 Minuten backen

