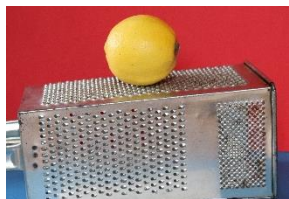


Osterhasen

aus Quarkölteig

Richte dir folgende Gegenstände her:



eine Reibe,



ein Handrührgerät,



eine Tasse,



eine Waage mit Schüssel, einen Bogen Backpapier, ein Messer, einen Esslöffel (EL), einen Backpinsel und alle Zutaten.



Um das Rezept flüssig zu lesen, einfach über alle Spalten hinweglesen.

Menge	Zutaten	Verarbeitung
10 EL	Öl	und abmessen und in die Rührschüssel geben.
6 EL	Milch	
2	Eier	nacheinander in einer Tasse aufschlagen und zugeben. Dann alles in der Rührschüssel mit dem Handrührgerät verrühren.
150 g	Zucker	zugeben und mit den Zutaten in der Rührschüssel verrühren.
250 g	Magerquark	
1	Zitrone	die gesamte Schale abreiben und zusammen mit
1 Pack	Vanillezucker	in die Rührschüssel geben.
600 g	Mehl	und abmessen, miteinander vermischen und in die Rührschüssel zu den anderen Zutaten geben.
1 ½ Pack	Backpulver	
		Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Der Teig sollte nicht an den Händen kleben. Falls doch, löffelweise Mehl unterrühren.
		Backofen auf ca. 180°C Ober-Unterhitze, bei Heißluft nur auf ca. 160°C, vorheizen.
	Backpapier	aufs Blech legen.
1	Messer	und
einige	Rosinen	herrichten. Mit aus dem fertigen Teig Hasen ausformen. Wie genau, siehst du unten.
etwas	Mehl	
		Die Hasen mit genügend Abstand aufs Blech legen und mit
1	Eigelb	bepinseln.
		Die Hasen ca. 20 - 25 min backen.
		Küchentipp: Den Teig nicht zu lange rühren, da sonst aus dem Quark Feuchtigkeit austritt. Dann beginnt der Teig stark zu kleben.

So formst du die Hasen aus:

1. Den fertigen Teig zu einer dicken Wurst formen und mit einem Messer in gleich große Portionen teilen.



2. Eine Portion so aufteilen:

2/3

zu

1/3



3. Den Kopf ausformen:
3.1. Kugel aus dem kleineren Teigstück formen



3.2. Kugel in ein flaches Oval drücken eine Karottenform herstellen.
Dann mit dem Messer einschneiden.



3.3. Der Kopf ist fertig!
Kopf aufs Blech legen.



4. Den Körper ausformen:

4.1. Eine Wulst aus dem größeren Teigstück formen.



4.2. Die Wulst zu einer Schlinge legen.
Der Körper ist fertig!



5. Den Körper ganz nah zum Kopf aufs Blech legen.
Beim Backen geht der Teig kräftig auf, deshalb Hasen mit Abstand voneinander aufs Blech legen.
Eine Rosine halbieren und Auge und Nase eindrücken.

6. Wenn alle Hasen ausgeformt sind, werden sie mit Eigelb bepinselt.

Nun die Hasen zügig in den Ofen schieben.

**Gutes Gelingen und
guten Appetit!**

