Quark-Öl-Teig Hasen

Zutaten:

200 g Magerquark

100 ml Milch

100 ml Pflanzenöl

75 g Zucker

1 Prise Salz

320 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

8 Rosinen

1 Ei

Ein Rezept von:

Gabriele Konzelmann,

OV Hüttenberg/Lützellinden

Das wird gebraucht:

2 Backbleche mit Backpapier, Pinsel, Handrührgerät mit Knethaken, Schälchen, Messer, Gabel, Löffel, Küchenwaage, Messbecher, Rührschüssel

So geht's:

Lege die Rosinen in ein Schälchen mit Wasser ein.

Gib Quark, Milch, Öl, Zucker und Salz in eine Rührschüssel.

Vermische Mehl und Backpulver und gib es ebenfalls in die Schüssel.

Verknete alles zusammen zu einem glatten Teig.

Lege den teig auf eine bemehlte Unterlage und teile ihn in acht gleichgroße Stücke.

Nun forme die Häschen und lege sie auf das Backblech:

- Für das Schwänzchen ein kleines Stück vom Teig abtrennen und zu einer kleinen Kugel rollen.
- Für den Körper ein großes Stück vom Rest nehmen und zu einer ca. 30 cm langen Rolle formen. Von einem Ende aufrollen, das andere Ende zu einer Pfote biegen.
- Für den Kopf den Restteig zu einer Kugel rollen und dann zu einem Tropfen ziehen. An den Körper drücken, die Spitze einschneiden und auseinanderziehen (das sind die Ohren). Die Rosine als Auge in den Teig drücken.
- Das Schwänzchen an den Körper drücken.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen

Das Ei verquirlen und die Oberfläche der Häschen mit dem Pinsel bestreichen.

Die Häschen für ca. 25 Minuten backen.