



Osterhasen

AUS QUARK-ÖL-TEIG

Zutaten

- 250g Magerquark
- 200ml Milch
- 100ml Öl (Sonnenblumenöl)
- 1 Ei
- 80g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 500g Mehl
- ½ Pck. Backpulver
- **Zum Verzieren:**
- 1 Eigelb
- 1 EL Milch
- Hagelzucker oder gehackte Mandeln

Zubereitung

- Arbeitszeit ca. 30 Minuten
- Quark, Milch und Öl verrühren.
- Ei, Zucker und Vanillinzucker dazugeben.
- Salz, Mehl und Backpulver mischen, dazu geben und einen glatten Teig kneten.
- Ausrollen und mit Hasenförmchen ausstechen.
- Das Eigelb mit der Milch verrühren und die Teigstücke damit bestreichen,
- mit dem Hagelzucker oder Mandeln bestreuen.
- Bei 200 Grad etwa 10 Minuten backen..