



SÜSSE QUARKHASSEN

AUS QUARK-ÖL-TEIG

DIE ZUTATEN

150 g Quark
6 EL Milch
6 EL Öl
75 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
300 g Mehl
1 Pck. Backpulver

75 g geschmolzene Butter
75 g Zucker
1 Pck oder 1 EL Vanillezucker

DIE ZUBEREITUNG

1. Verrühre Quark, Milch und Öl mit einem Handrührgerät oder Schneebesen sorgfältig miteinander. Füge nun Zucker, Vanillezucker und Salz hinzu und rühre sie ebenfalls unter.
2. Vermische das Mehl mit dem Backpulver und siebe es zu der flüssigen Masse. Nun wird alles gut miteinander verknetet. Ich nutze hierfür den Knethaken-Aufsatz meiner Küchenmaschine. Natürlich funktionieren auch hier das Handrührgerät oder ganz klassisch die Hände. Knete so lange, bis sich der Teig von ganz alleine von der Schüssel löst.
3. Streue etwas Mehl auf deine Arbeitsfläche und rolle den Teig mit einem Nudelholz darauf auf ca. 1/2 cm Dicke aus. Steche deine Osterhasen aus und lege sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.
4. Nun kommen sie bei 170° Ober-/Unterhitze für 13 - 15 Minuten in den Backofen. Achte darauf, dass sie nicht dunkler als goldbraun werden.
5. Schmelze in der Zeit deine Butter. Mische Zucker und Vanillezucker in einem tiefen Teller miteinander.
6. Nimm deine Hasen aus dem Backofen, lasse sie etwas auskühlen und bestreiche sie im Anschluss mit der flüssigen Butter und tunke sie mit einer Seite in deine Zucker-Mischung.
7. Am besten schmecken Quark-Hasen am Backtag. Solltest du sie dennoch aufheben wollen, lege sie in ausgekühltem Zustand in eine luftdichte Box, damit sie lange frisch bleiben.